3

22

42

62

Service-Center Beertender - 0800 400 004
www.beertender.ch

Cod.1.6.589.08.00 Ed. 05/04

Beertender®

Saeco®

Mod.	Type
A500	HBS001
A700	HBS002

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

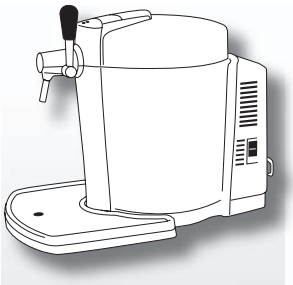
Manuale d'uso

User manual

CE

Beertender®

1 Allgemeines



Das BeerTender Zapfgerät dient ausschliesslich dem Zapfen von frischem Bier aus dem zugehörigen Behälter (BeerTender Keg genannt), der sich im Inneren des Gerätes platzieren lässt. Die Maschine mit seinem eleganten Design wurde für den häuslichen Gebrauch entwickelt und ist nicht für professionelle Dauerbenutzung geeignet.

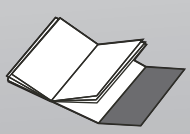
⚠ Achtung! Es wird keine Haftung übernommen für Schäden wegen:

- **fehlerhafter, nicht der vorgesehenen Benutzung entsprechender Verwendung;**
- **nicht in autorisierten Kundendienstbetrieben ausgeführten Reparaturen;**
- **Veränderung des Versorgungskabels;**
- **Veränderung irgendwelcher Komponenten der Maschine;**
- **Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen und –zubehör;**
- **Eingriffsversuche im Inneren der Maschine.**

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

Zum leichteren Lesen

Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit des Benutzers wichtigen Anleitungen.
Halten Sie sich strikt an diese Hinweise, um Bedienungsfehler und schwere Verletzungen zu vermeiden!



Der Verweis auf Illustrationen, Teile des Gerätes oder Steuerelemente usw. werden durch Nummern oder Buchstaben gegeben; in diesem Fall wird auf die Illustration verwiesen.
Die zum Text gehörigen Illustrationen befinden sich auf dem Umschlag, welchen Sie beim Lesen der Gebrauchsanleitung am Besten aufgeschlagen lassen.

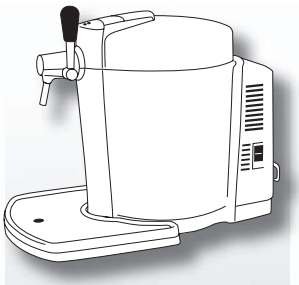
Dieses Symbol kennzeichnet Informationen, die für einen besseren Betrieb der Maschine zu beachten sind.

Umgang mit dieser Gebrauchsanleitung

Diese Gebrauchsanleitung an einem sicheren Ort aufbewahren und mit dem Zapfgerät übergeben, wenn eine andere Person dieses benutzen muss.

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung gar nicht oder nur ungenügend behandelt sind, an das Service-Center, Telefon-Nr. 0800 400 004 oder die Internetseite www.beertender.ch.

2 Technische Informationen



Nennspannung	Siehe Typenschild auf der Geräterückseite
Nennleistung	Siehe Typenschild auf der Geräterückseite
Versorgung	Siehe Typenschild auf der Geräterückseite
Isolationsklasse	II
Kühlklasse	N
Gehäusematerial	Thermoplastischer Kunststoff
Abmessungen (B x H x T) (mm)	270 x 400 x 450
Gewicht	7 kg
Kabellänge	1,4 m
Bierbehälter	BeerTender Keg
Schaltkasten	vorn
Betriebsbedingungen	bei 80% rel. Luftfeuchte min. 12°C ÷ max. 30°C
Sicherheitsvorrichtungen	Rückschlagventil Luftleitung Druckwächter Luftleitung Wärmeschutz der Luftpumpe

Änderungen an der Konstruktion und Ausführung aus Gründen technologischen Fortschritts vorbehalten.

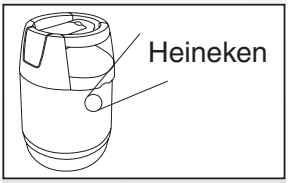
Die Maschine entspricht der europäischen Richtlinie 89/336/EWG (Gesetzesverordnung 476 vom 04.12.92) über die elektromagnetische Verträglichkeit.

3 Sicherheitsbestimmungen

Unter Strom stehende Teile nie mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschlussgefahr!

Bestimmungszweck

Die Maschine wurde ausschliesslich zum Zapfen von Bier für den Hausgebrauch konstruiert.
In dem Zapfgerät dürfen nur Original BeerTender Kegs verwendet werden; es ist verboten, irgendwelche anderen handelsüblichen Bierbehälter zu benutzen. Bevor man einen BeerTender Keg einsetzt, ist das auf der Etikette des Keg's angebrachte Haltbarkeitsdatum zu kontrollieren; nach Ablauf des angegebenen Datums die Kegs nicht mehr einsetzen und benutzen.
Es ist verboten, das Zapfgerät zu anderen Zwecken und mit anderen Behältern als den oben genannten zu verwenden.
Es ist verboten, in das Zapfgerät irgendetwas anderes als ein BeerTender Keg einzusetzen.
Technische Änderungen und jeder unsachgemässe Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten!
Das Zapfgerät darf nur von Erwachsenen in nicht beeinträchtigtem psychisch-physischem Zustand benutzt werden.
Das Abstellen voller oder leerer Gläser auf dem Deckel des BeerTenders ist verboten.



Stromversorgung

Das Zapfgerät nur an eine geeignete Steckdose anschliessen. Die Spannung muss der auf dem Kenndatenschild des Gerätes angegebenen entsprechen.

Versorgungskabel

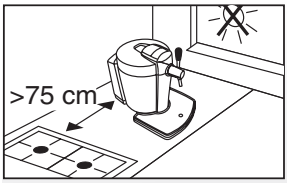
Das Zapfgerät nie benutzen, wenn das Versorgungskabel defekt ist.
Das defekte Kabel und/oder den Stecker sofort durch einen autorisierten Kundendienst auswechseln lassen.
Das Versorgungskabel nicht über Ecken und scharfe Kanten oder über heisse Gegenstände laufen lassen; vor Öl schützen.
Das Bierzapfgerät nicht am Kabel anheben oder ziehen.
Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel abziehen oder mit nassen Händen oder Füssen berühren.
Das Versorgungskabel nicht frei von Tischen oder Regalen herabhängen lassen.

Schutz anderer Personen

Sicherstellen, dass Kinder keine Möglichkeit haben, mit dem Bierzapfgerät zu spielen.
Kinder sind sich der Gefahren, die von Haushaltsgeräten ausgehen, nicht bewusst. Das Verpackungsmaterial der Maschine nicht in Reichweite von Kindern lassen.
Um eine unbeabsichtigte Ausgabe von Bier durch kleine Kinder

zu verhindern, können Sie den Zapfhahn-Griff entfernen. Zur Enfernung des Zapfhahn-Griffs vergewissern Sie sich, dass er senkrecht steht, dann ziehen Sie ihn einfach nach oben ab.

Aufstellung für den Gebrauch und die Wartung



Das Zapfgerät senkrecht an einem sicheren Platz aufstellen, wo niemand es umkippen oder sich daran verletzen kann.
Für einen einwandfreien Betrieb des ZapfGerätes wird Folgendes empfohlen:

- Eine ebene Abstellfläche wählen;
- Einen ausreichend beleuchteten, hygienischen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose wählen;
- Den Mindestabstand der Maschine von den Wänden einhalten, wie in der Abbildung gezeigt.
- Den BeerTender Keg bei Raumtemperatur aufbewahren.
- Gegen direkte Sonnenbestrahlung schützen.
- Das Zapfgerät nicht im Freien benutzen.
- Das Zapfgerät nicht auf heisse Flächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse schmilzt oder allenfalls beschädigt wird.

Reinigung

Vor dem Reinigen der Maschine muss unbedingt der Hauptschalter ausgeschaltet und dann der Stecker aus der Steckdose abgezogen werden. Die Maschine nie in Wasser eintauchen!
Eingriffsversuche im Inneren der Maschine sind strengstens verboten.

Aufbewahrung der Maschine

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, mit dem Hauptschalter ausschalten und den Stecker aus der Steckdose abziehen.
An einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
Gegen Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen / Wartung

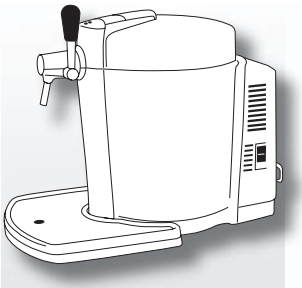
Bei Schäden, Defekten oder Verdacht auf solche nach einem Sturz sofort den Stecker aus der Steckdose abziehen.
Nie eine defekte Maschine in Betrieb nehmen.
Nur die autorisierten Kundendienstbetriebe dürfen Eingriffe und Reparaturen vornehmen. Bei Eingriffen, die nicht von autorisierten Kundendienstbetrieben vorgenommen wurden, wird jede Haftung für eventuelle Personen- und/oder Sachschäden wegen Betriebsstörung der Maschine abgelehnt.

Brandschutz

Im Brandfall Kohlendioxid-Löscher (CO_2) verwenden. Kein Wasser und auch keine Pulverlöscher verwenden.

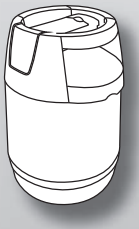
Die Bestandteile des BeerTender

BeerTender



1. BeerTender Zapfgerät
2. Kühlkammer Maschine
3. Deckel
4. Deckelgriff
5. Schalttafel
6. Zapfhahn-Griffblende
7. Ausschankröhrchen
8. Zapfhahn-Griff
9. Tropfblech
10. Tropfschale
11. Hauptschalter
12. Versorgungskabel mit Stecker
13. LED-Anzeige Maschine EIN **(nur Modell A700)**
14. LED-Anzeige Bierkühlung **(nur Modell A700)**

BeerTender Keg



15. Schutzkappe des BeerTender Kegs
16. Zapfschlauch
17. Zapfhahn des BeerTender Kegs
18. Temperaturaufkleber

4 Der richtige Umgang

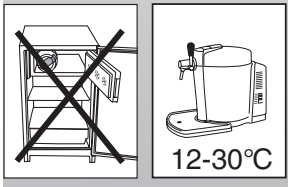
Das BeerTender System

Für ein optimal gezapftes Bier muss man zwei Grundregeln beachten: die Biertemperatur und die Hygiene.

1. Kühlen Sie den BeerTender Keg vor, um eine übermässige Schaumbildung zu verhindern. Verwenden Sie immer einen vorgekühlten Keg. Das Bier im Keg hat die optimale Trinktemperatur erreicht, wenn das OK-Zeichen (√), das auf dem Temperaturaufkleber ersichtlich ist, die gleiche Farbe wie das dunkelblaue Temperaturfeld hat. Bei Verwendung eines warmen BeerTender Kegs entwickelt sich beim Zapfen zu viel Schaum.

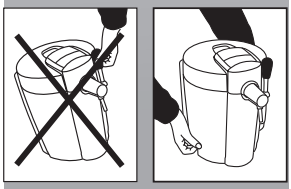
2. Reinigen Sie das Zapfgerät nach jedem Gebrauch. Bier ist ein Naturprodukt und kann verderben. Halten Sie daher Ihr Zapfgerät immer sauber, damit die Qualität des Bieres nicht nachlässt und um die Bildung von Gerüchen zu vermeiden (siehe 'Reinigung'). Das Ausschankröhrchen sollte bei jedem Einsetzen eines neuen BeerTender Kegs, die Tropfschale und das Tropfblech nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Zusätzlich sollten die folgenden Punkte beachtet werden:



1. Kühlen Sie Ihren BeerTender Keg nicht in der Tiefkühltruhe. Genau wie Glasflaschen kann ein BeerTender Keg in der Tiefkühltruhe platzen. Ausserdem sinkt die Qualität des Bieres, sobald es einmal gefroren war.
2. Verwenden Sie das Zapfgerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen 12°C – 30°C. Ist es kälter, bringt das BeerTender Zapfgerät das Bier zum Gefrieren, ist es wärmer, kann das Gerät das Bier nicht auf der gewünschten Temperatur halten. Lagern Sie Ihren BeerTender Keg bei Zimmertemperatur.

Warnung: Setzen Sie den BeerTender Keg keiner Sonneneinstrahlung aus, um seine Überhitzung zu vermeiden.



3. Heben Sie das Zapfgerät immer nur am unteren Rand des Gerätes an.

Warnung: Heben Sie das Zapfgerät nicht am Zapfhahn-Griff oder am Stromkabel an.

Der BeerTender Keg

Im BeerTender Keg kommt ein patentiertes System zur Lagerung und Ausgabe von Bier zum Einsatz. Das Bier befindet sich in einer luft- und flüssigkeitsdichten Einlage, die wiederum von einem BeerTender Keg eingeschlossen wird. Durch Anwendung von Luftdruck zwischen der Einlage und dem BeerTender Keg wird das Bier unter Druck gesetzt und ausgegeben. Bei diesem System muss dem Bier kein zusätzliches Kohlendioxyd zugeführt werden. Der Hauptvorteil liegt darin, dass die Bierqualität nach dem Anschluss viel länger erhalten bleibt.

Wichtiger Hinweis: Vor dem Einsetzen des BeerTender Kegs in das Zapfgerät das Haltbarkeitsdatum seitlich am Behälter kontrollieren; das Datum gilt bei Aufbewahrung des BeerTender Kegs bei Raumtemperatur.

Bei einem neuen BeerTender Keg ist die Schutzkappe immer mit einem Aufkleber versiegelt. Dadurch werden Qualitäts- und Hygienestandards von BeerTender garantiert. Die Schutzkappe kann entsorgt werden.

Für den BeerTender Keg existiert ein Rücknahmeverfahren. Die Rückgabe des BeerTender Kegs wird erleichtert, wenn der Zapfhahnschlauch und der Zapfhahn des Kegs nach dem Gebrauch wieder auf dem Keg fixiert werden. Die Händler / Einzelverkäufer nehmen keine BeerTender Kegs mit losem Zapfschlauch/-hahn an.

Warnung: Behälter steht unter Druck. Nicht schütteln oder fallen lassen. Vor Sonnenbestrahlung und Temperaturen über 30°C schützen. Auch nach Gebrauch nicht gewaltsam öffnen oder verbrennen.

5 Vorbereitung des BeerTender Zapfgerätes

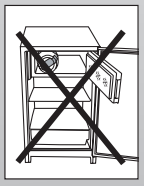
Im Interesse der eigenen Sicherheit und deren Dritter muss man sich genauestens an die in Kap. 3 aufgeführten „Sicherheitsbestimmungen“ halten.

Kühlen des BeerTender Kegs

Verwenden Sie immer einen vorgekühlten BeerTender Keg. Die beste Trinktemperatur liegt bei 6-8°C. Wenn ein wärmerer BeerTender Keg verwendet wird, ist der Geschmack weniger erfrischend, und beim Zapfen des Bieres entwickelt sich zu viel Schaum.
DerTemperaturaufkleber auf dem BeerTender Keg zeigt an, wann die richtige Trinktemperatur erreicht ist. Bei der richtigen Temperatur wird die Farbe des OK Zeichens (√) so dunkelblau wie das Temperaturfeld.

Es gibt zwei Möglichkeiten, den BeerTender Keg zu kühlen:

1. Kühlen des BeerTender Kegs im BeerTender Zapfgerät (siehe ‘Bedienung des BeerTender’). Bei einer Umgebungstemperatur von 20°C dauert das Kühlen etwa 6 Stunden, bei 26°C etwa 10 Stunden.
2. Kühlen des BeerTender Kegs im Kühlschrank. Je nach Kühlschrank und Kühlschrankfüllung kann dies etwa 6 bis 12 Stunden dauern.



Tipp: Bewahren Sie stets einen zusätzlichen BeerTender Keg im Kühlschrank auf. So haben Sie immer einen gut gekühlten und einsatzbereiten Keg.

Warnung: Kühlen Sie Ihren BeerTender Keg nicht in der Tiefkühltruhe. Genau wie Glasflaschen kann ein BeerTender Keg in der Tiefkühltruhe platzen. Ausserdem sinkt die Qualität des Bieres, sobald es einmal gefroren war.

Installation des BeerTender Zapfgerätes

Die Originalverpackung wurde zum Schutz der Maschine entwickelt und realisiert. Es wird empfohlen, sie für einen eventuellen späteren Transport aufzubewahren.

Entnehmen Sie das BeerTender Zapfgerät der Verpackung, und stellen Sie es auf eine ebene, trockene, saubere und genügend grosse Oberfläche; der Raum muss eine Temperatur von über 12°C und bis max. 30°C haben; Bei niedrigeren Umgebungstemperaturen bringt das BeerTender Zapfgerät das Bier zum Gefrieren.

Installieren Sie die Tropfschale und das Tropfblech, indem Sie sie einfach vor dem Gerät platzieren. Vergewissern Sie sich, dass die Schale richtig angebracht und positioniert ist.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizquellen oder der direkten Sonnenbestrahlung ausgesetzt werden. Die Raumtemperatur darf 30°C nicht überschreiten.

Tipp: Die Tropfschale ist während der Verwendung regelmässig zu leeren und zu spülen. Wenn das BeerTender Zapfgerät nicht in Betrieb ist, kann die Tropfschale entfernt und an einem anderen Ort gelagert werden. Somit sparen Sie Platz.

Warnung: Die Tropfschale ist auf eine ebene Oberfläche zu stellen und darf nicht über die Abstellfläche hinausragen.

Nach der Installation des BeerTender Zapfgerätes ist die Reinigung des Ausschankröhrchens durchzuführen. Dieses Röhrchen ist das einzige Geräteteil, das direkt mit Bier in Berührung kommt.

Das Ausschankröhrchen muss unbedingt vor dem ersten Gebrauch und mindestens bei jedem Anschluss eines neuen BeerTender Kegs gespült werden. Sie können es auch im Geschirrspüler reinigen.

Zum Reinigen kann das Ausschankröhrchen herausgeschraubt werden.

Nachdem das Röhrchen gewaschen ist, wieder an seinen Platz einschrauben.

Elektroanschluss

Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Halten Sie sich daher immer genauestens an die Sicherheitsbestimmungen.

Das Zapfgerät muss an eine geeignete und richtig installierte Steckdose angeschlossen werden.

Die Spannung des Gerätes wurde im Werk eingestellt.
Überprüfen Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Kenndatenschild, dass an der hinteren Seite des Gerätes angebracht ist, entspricht.

Vor dem Anschliessen des BeerTender Gerätes an das Stromnetz kontrollieren, ob der Hauptschalter auf der rechten Seite auf „0“ steht.

Den Stecker in eine Steckdose mit geeigneter Spannung einstecken und das Gerät durch Umstellen des Hauptschalters auf „I“ einschalten.

Warnung: Lassen Sie nie einen BeerTender Keg im Zapfgerät, wenn dieses ausgeschaltet ist. Die Biertemperatur würde ansteigen und der Druck würde verlorengehen, was zu einem Verlust der Bierfrische führen kann.

6 Bedienung des BeerTender

Einsetzen des BeerTender Kegs

⚠ Hinweis: Das BeerTender Zapfgerät darf nur mit den von Heineken vertriebenen BeerTender Kegs benutzt werden.

Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn ein BeerTender Keg eingesetzt ist und der Hauptschalter auf „I“ steht.

Das Zapfgerät beginnt sofort mit der Kühlung des Innenraumes sobald der Hauptschalter auf die Position „I“ gestellt wird.

Das BeerTender Zapfgerät wird durch Anheben des Griffs auf der Geräteoberseite geöffnet. Wenn der Griff frei beweglich ist, ziehen Sie daran, bis Sie einen Anschlag spüren.

⚠ Hinweis: Den Deckel nicht über seinen festgelegten Weg hinaus aufdrücken, er könnte sonst beschädigt werden.

Sobald der Deckel vollständig geöffnet ist, kann der BeerTender Keg eingesetzt werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Entfernen Sie die Schutzkappe von der Oberseite des BeerTender Kegs und entsorgen Sie diese.

Tipp: Während der BeerTender Keg im BeerTender Zapfgerät vorgekühlt wird, müssen Sie den Deckel schliessen und warten, bis die richtige Temperatur nach etwa 8 Stunden erreicht ist.

Öffnen Sie die Zapfhahn-Griffblende mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn.

Tipp: Die Zapfhahn-Griffblende kann zur Reinigung entfernt werden.

Unter der Zapfhahn-Griffblende befindet sich ein durch einen dünnen Zapfschlauch mit dem BeerTender Keg verbundener Zapfhahn; Ziehen Sie den in der Kegoberseite gestellten Zapfhahn und setzen Sie ihn unter der Zapfhahn-Griffblende ein.

Tipp: Wenn der BeerTender Keg aus dem Gerät entnommen wird, kann der Zapfschlauch und Zapfhahn wieder auf dem BeerTender Keg befestigt werden.

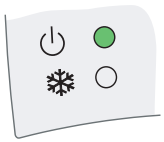
Schliessen Sie die Zapfhahn-Griffblende mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.

Schliessen Sie den Deckel vorsichtig, indem Sie den Griff nach unten drücken, um das Gerät zu schliessen/isolieren.

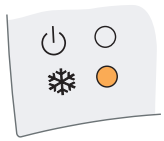
Das BeerTender Zapfgerät beginnt sofort mit dem Pumpvorgang, um den richtigen Druck im BeerTender Keg aufzubauen, sodass das Bier gezapft werden kann.

Schalttafel (nur Mod. A700)

Oben auf dem Deckel befinden sich zwei LED-Anzeigen, die die wichtigsten Informationen vermitteln:



Grüne LED-Anzeige Maschine EIN: Wenn sie leuchtet, bedeutet das, dass die Maschine in Betrieb ist.



Orange LED-Anzeige Bierkühlung: Wenn sie leuchtet, bedeutet das, dass die Maschine das Bier im BeerTender Keg kühlt; wenn der BeerTender Keg die ideale Temperatur erreicht hat, erlischt die LED-Anzeige und die Maschine geht in den „Standby"-Modus.

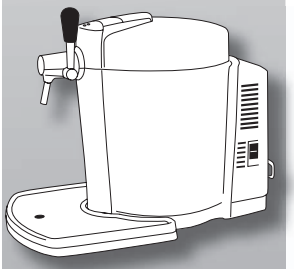
Die Geräusche am BeerTender Zapfgerät

Beim BeerTender Gerät gibt es zwei Funktion, die Geräusche erzeugen: die Kühlung und der Druckaufbau.

Kühlung

Das BeerTender Zapfgerät besitzt ein Kühlsystem, das die Temperatur des BeerTender Kegs regelt. Dazu gibt es zwei Kühlstufen:

1. Standby-Kühlung, die in der Regel unter normalen Umgebungsbedingungen eingesetzt wird. Dabei ist das Kühlgebläse kaum zu hören.
2. Aktive Kühlung, die dann einsetzt, wenn die Temperatur des Kegs und der Kühlkammer zu hoch ist. Sobald der BeerTender Keg auf die richtige Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Zapfgerät wieder auf den Standby-Kühlungs-Modus um.



Druckaufbau

Das BeerTender Zapfgerät ist mit einer Pumpe ausgestattet, die den Druck im BeerTender Keg zur Wahrung der Bierqualität und für die Bierausgabe aufrecht erhält.
Es gibt drei Fälle, bei denen die Pumpe anläuft:

1. Nach Schliessen des Deckels und eingesetztem Keg: Die Pumpe baut den korrekten Druck auf;
2. Beim Zapfen von Bier: In diesem Fall läuft die Pumpe sofort an (bei einem leeren BeerTender Keg erst später oder überhaupt nicht);
3. Beim Standby-Betrieb: Zur Wahrung der Bierqualität hält die Pneumatik des BeerTender ZapfGerätes den Druck auf dem richtigen Niveau; wenn nur wenige Gläser Bier gezapft werden, läuft die Pumpe durchschnittlich 3 oder 4 Mal pro Tag.

7 Bierzapfen

⚠ Hinweis: Immer das am BeerTender Keg angegebene Haltbarkeitsdatum des Bieres kontrollieren. Den BeerTender Keg nur bis zu diesem Datum benutzen.

⚠ Hinweis: Das Bier muss in geeignete Gefässe gezapft werden; das Zapfen wird durch den Benutzer von Hand angestossen und beendet.

Tipp: Nach dem Einsetzen des BeerTender Kegs in das BeerTender Zapfgerät ist es ganz normal, dass beim Zapfen des ersten Glas Bier zuviel Schaum entsteht. Falls dies der Fall sein sollte, lassen Sie das Glas auf der Tropfschale stehen. Wenn sich der Schaum gesetzt hat, kann Bier nachgefüllt werden.

Tipp: Wird der Zapfhahn-Griff nur leicht/langsam betätigt, bildet sich mehr Schaum. Man kann mehrere Biere hintereinander zapfen, wenn der Zapfhahn-Griff offen bleibt. Nach dem ersten Bier kann es sein, dass das Bier dann langsamer läuft.

Tipp: Wenn das Gerät zwei Tage oder länger nicht benützt wird, empfiehlt es sich, zuerst eine kleine Menge Bier in ein eigenes Glas zu zapfen; dieses Bier kann dann in Ihr Glas gegossen werden, um einen perfekten Schaum zu erzeugen (siehe “englische Methode” S.16).

Vorbereiten des Glases

Zum perfekten Zapfen eines schönen Bieres benötigt man unbedingt ein sauberes, frisch gespültes Bierglas.

Spülen Sie das Glas mit frischem kalten Wasser (je kälter, desto besser), bevor Sie Bier zapfen.

Tipp: Verwenden Sie Ihre Biergläser möglichst nur für Bier. Manche Getränke – z.B. Milch – hinterlassen einen geringen Rückstand im Glas, der die Schaumbildung behindert.

Ein perfektes Bier nach der "holländischen Methode"

Das Glas mit einer Neigung von 45° unter das Zapfgerät stellen (siehe Foto).
Die Mündung des Zapfröhrchens mit dem Glas in Kontakt bringen.
Den Griff mit entschiedener Bewegung bis zum Anschlag (45 Grad) nach vorn umlegen; das Bier in das Glas zapfen.

Wenn das Bier bzw. der Schaum den Rand des Glases erreicht, dieses senkrecht stellen und voll zapfen.

Stellen Sie das Glas auf das Tropfblech, und warten Sie, bis sich der Schaum gesetzt hat.

Tipp: In Holland wird der Schaum traditionell mit einem feuchten Skimmer geglättet. Auf diese Weise bleibt die Schaumkrone länger bestehen.

Benutzen Sie zur Verbesserung des Zapfergebnisses Gläser mit ähnlichen Formen, wie auf dem Foto gezeigt.

Ein gut gezapftes Bier erkennt man an folgenden Merkmalen:
1. Die Schaumkrone ist zwei Fingerbreit hoch;
2. der Schaum muss an allen Wänden des Glases gleichmässig und mit dem Bier verbunden sein;
3. ein kristallklares Bier, in dem sich an den Seitenwänden und am Glasboden CO_2-Bläschen bilden;
4. einer Temperatur von 6°C - 8°C (im Glas).

Tipp: Zur Vermeidung einer übermässigen Schaumbildung verwenden Sie immer einen vorgekühlten BeerTender Keg und ein sauberes mit kaltem Wasser ausgespültes Glas.

Ein perfektes Bier nach der "englischen Methode"

Ein normales Glas unter das Zapfgerät stellen.

Den Griff mit entschiedener Bewegung bis zum Anschlag (45 Grad) nach vorn umlegen; etwas Bier in das Glas zapfen.

Ohne den Hahn zu schliessen, Ihr Glas geneigt unter den aus dem Zapfgerät laufenden Bierstrahl stellen.

Das Glas senkrecht stellen und voll zapfen, dann den Hahn schnell schliessen.

Wenn man will, kann man am Ende das Glas mit der gewünschten Schaummenge auffüllen. Dazu kann man das Bier im vorher benutzten Glas verwenden.

So bekommen Sie ein perfektes Bier mit der gewünschten Schaumkrone.

Mit dieser Methode ist der Erfolg garantiert!

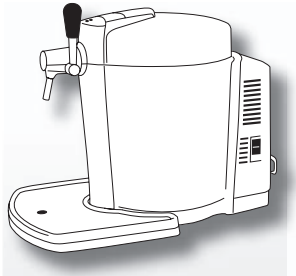
Benutzen Sie zur Verbesserung des Zapfergebnisses Gläser mit ähnlichen Formen, wie auf dem Foto gezeigt.

Ein gut gezapftes Bier erkennt man an folgenden Merkmalen:

1. Die Schaumkrone ist zwei Fingerbreit hoch;
2. der Schaum muss an allen Wänden des Glases gleichmässig und mit dem Bier verbunden sein;
3. ein kristallklares Bier, in dem sich an den Seitenwänden und am Glasboden CO_2-Bläschen bilden;
4. einer Temperatur von 6°C - 8°C (im Glas).

Tipp: Zur Vermeidung einer übermässigen Schaumbildung verwenden Sie immer einen vorgekühlten BeerTender Keg und ein sauberes mit kaltem Wasser ausgespültes Glas.

8 Reinigung



Für das BeerTender Zapfgerät gibt es drei verschiedene Reinigungsphasen: Reinigung nach alltäglichem Gebrauch, Reinigung beim Einsetzen eines neuen BeerTender Kegs und regelmässige Reinigung.

Achtung! Die Maschine und/oder ihre Komponenten nie im Mikrowellenherd oder in einem normalen Herd trocknen.

Reinigung nach alltäglichem Gebrauch

Die Tropfschale und das Tropfblech sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Die Tropfschale sollte nur nach Entfernung des Tropfbleches geleert werden; das Tropfblech muss beim normalen Gebrauch des BeerTender Zapfgerätes wieder angebracht werden.

Tipp: Spülen Sie die Tropfschale gründlich mit warmen Wassser und einem milden Spülmittel. Die Tropfschale lässt sich auch ganz einfach im Geschirrspüler reinigen.

Warnung: Benutzen Sie nie aggressive Mittel, Essig, Säuren, Verdünner oder Benzin.

Reinigung beim Einsetzen eines neuen BeerTender Kegs

Beim Anschluss eines neuen BeerTender Kegs sollte das Ausschankröhrchen gesäubert werden. Es ist das einzige Geräteteil, das direkt mit Bier in Berührung kommt.

Daher ist es unerlässlich, es regelmässig zu spülen oder im Geschirrspüler zu reinigen.

Tipp: Die Metall- und Kunststoffteile des Ausschankröhrchens sind dauerhaft miteinander verbunden und stellen kein Hygieneproblem dar. Versuchen Sie nicht, sie voneinander zu trennen.

Der Zapfmechanismus kann mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel gesäubert werden.

Tipp: Bei der Reinigung können Wattestäbchen helfen.

Warnung: Versuchen Sie nie, den Mechanismus mit einem spitzen oder scharfen Gegenstand zu säubern, da es sich hier um ein Präzisionsteil handelt, das so beschädigt werden kann.

Regelmässige Reinigung

Die Kühlkammer sollte regelmässig gesäubert werden. Dazu können Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Spülmittel verwenden.

⚠ Warnung: Füllen Sie die Kühlkammer nicht auf, da das Gerät auf diese Weise dauerhaft beschädigt werden kann. Benutzen Sie nie aggressive Mittel, Essig, Säuren, Verdünner oder Benzin.

Die Zapfhahn-Griffblende kann entfernt werden.

Dazu öffnen Sie sie und ziehen sie heraus. Nach Ausbau der Blende spülen Sie sie mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.

⚠ Warnung: Reinigen Sie die Zapfhahn-Griffblende nie im Geschirrspüler, da sie sich sonst eintrüben könnte und nicht mehr glänzig ist. Benutzen Sie nie aggressive Mittel, Essig, Säuren, Verdünner oder Benzin.

9 Wartung

Falls Sie bemerken, dass die Pumpe im Standby-Betrieb unregelmässig oder häufiger als üblich anläuft, kann es sein, dass das Dichtventil verschmutzt ist.
Das Problem lässt sich durch das Reinigen der Dichtventilhaube oder bei starker Verschmutzung/Beschädigung durch das Ersetzen der Haube mit einer neuen beheben. (eine Ersatzhaube liegt der Original Verpackung bei)

⚠ Warnung: Reinigen Sie das Dichtventil nie mit Alkohol.

Kindersicherung

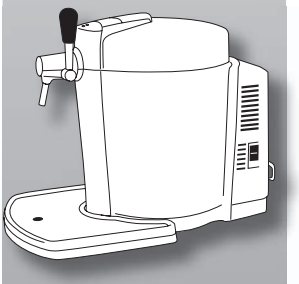
Um eine unbeabsichtigte Ausgabe von Bier durch kleine Kinder zu verhindern, können Sie den Zapfhahn-Griff entfernen.

Zur Enfernung des Zapfhahn-Griffs vergewissern Sie sich, dass er senkrecht steht, dann ziehen Sie ihn einfach nach oben ab.

10 Juristische Informationen

- Die vorliegende Gebrauchsanleitung enthält die notwendigen Informationen für die richtige Benutzung, für die Betriebsfunktionen und für die sorgfältige Wartung des Gerätes.
- Diese Kenntnisse und die Beachtung der vorliegenden Anleitung sind die Voraussetzung für eine gefahrlose Benutzung in völliger Sicherheit beim Betrieb und bei der Wartung des Gerätes.
- Falls weitere Informationen gewünscht werden oder besondere Probleme auftauchen sollten, von denen Sie meinen, diese seien in der vorliegenden Gebrauchsanleitung nicht deutlich genug erklärt worden, bitten wir Sie, sich an den örtlichen Händler oder direkt an das Service Center (Tel.-Nr. 0800 400 004) zu wenden.
- Ausserdem weisen wir darauf hin, dass der Inhalt dieser Gebrauchsanleitung kein Bestandteil einer früheren oder bereits existierenden Vereinbarung, eines gesetzlichen Abkommens oder Vertrags ist, und dass solche seine Substanz nicht ändern.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers ergeben sich aus dem Kaufvertrag, der auch die vollständigen und ausschliesslichen Garantiebedingungen enthält.
- Die vertraglichen Garantiebedingungen werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder begrenzt noch erweitert.
- Die Gebrauchsanleitung enthält Informationen, die durch Urheberrecht geschützt sind.
- Sie darf ohne vorherige schriftliche Vereinbarung mit dem Hersteller nicht fotokopiert oder in eine andere Sprache übersetzt werden.

11 Entsorgung



Nicht mehr benutzte Geräte unbrauchbar machen:

- indem Sie den Stecker abziehen und das Stromkabel durchschneiden.
- Ausser Betrieb genommene Geräte müssen zur Entsorgung der speziellen Komponenten, die bei der Herstellung der Maschine verwendet wurden, an eine geeignete Sammelstelle gebracht werden.

Das „TEM - Module» oder (Peltierzelle) muss gemäss den geltenden Normen des Verwendungslandes der Maschine entsorgt werden.

12 Fehlerbehebung

Problem	Ursachen	Abhilfe
Die Maschine läuft nicht an	Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschliessen.
Das Zapfgerät gibt kein Bier aus.	Das Zapfgerät ist ausgeschaltet.	Das Zapfgerät einschalten.
	Der BeerTender Keg ist leer.	Den BeerTender Keg durch einen neuen ersetzen.
	Im Gerät befindet sich kein Beer-Tender Keg.	Einen BeerTender Keg in den BeerTender einsetzen.
	Der Zapfhahn-Griff ist nicht korrekt installiert/positioniert.	Den Zapfhahn vorschriftsmässig installieren/ positionieren.
	Dichtventilhaube fehlt oder ist verschmutzt	Reinigen/Einsetzen einer Dichtventilhaube Evtl. klebt alte Ventildichthaube am ersetzten Keg
Das Zapfgerät erzeugt beim Zapfen von Bier zu viel Schaum. (siehe auch Kapitel 7 „Bierzapfen»)	Der BeerTender Keg wurde nicht richtig gekühlt.	Den BeerTender Keg vorschriftsmässig kühlen.
	Der BeerTender Keg war geschüttelt.	Der BeerTender Keg mindestens vier Stunden lang im Zapfsystem ungestört lassen.
	Zu langsam betätigter Zapfhahn-Griff	Zapfhahn.Griff mit einer entschiedenen Bewegung in die 45° Stellung bringen.
Die Pumpe des ZapfGerätes läuft sehr häufig an.	An der Verbindung zwischen dem Zapfgerät und dem BeerTender Keg entweicht Luft.	Den Deckel öffnen und den BeerTender Keg leicht anheben. Den BeerTender Keg zurücksetzen und den Deckel schliessen.
		Den Deckel öffnen und das Dichtventil zwischen dem BeerTender Keg und dem BeerTender Zapfgerät reinigen.
		Die Dichtventilhaube durch die mitgelieferte neue ersetzen.
Das Bier fliesst zu langsam.	Der BeerTender Keg steht nicht genügend unter Druck.	Warten Sie, bis die Pumpe des Zapfgerätes nicht mehr läuft. Jetzt sollte der BeerTender Keg richtig unter Druck stehen.
	Der Zapfhahn-Griff ist nicht vollständig geöffnet. (45 Grad Stellung)	Den Hahn vollständig öffnen.
sIn der Kühlkammer bildet sich Eis.	Das Zapfgerät befindet sich in einer feuchten Umgebung.	Das Zapfgerät in einer trockenen Umgebung aufstellen.
	Die Umgebung, wo das Zapfgerät sich befindet, hat eine Temperatur die niedriger als 12°C ist.	Das Gerät in einem Raum mit einer Temperatur über 12°C aufstellen.
	Das Kühlsystem ist defekt.	Das BeerTender Zapfgerät durch einen autorisierten Kundendienstbetrieb reparieren lassen.
	Eine geringe Eisbildung an der Rückseite der Kühlkammer (in der Nähe der Schrauben) ist normal.	
Das Zapfgerät liefert warmes Bier (siehe auch Kapitel 5 „Kühlen des Kegs“ und „Installation des Bier-Tender Zapfgerätes)	Der BeerTender Keg war zu kurz im Kühlschrank, hat somit die optimale Temperatur noch nicht erreicht.	Den BeerTender Keg ca. 6-12 Stunden im Kühlschrank lassen.
	Der BeerTender Keg wurde warm in das Zapfgerät eingesetzt.	Den BeerTender Keg im Zapfgerät mindestens 6-10 Stunden kühlen.
Der Deckel des Zapfgerätes schliesst nicht.	Die Zapfhahn-Griffblende ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.	Die Zapfhahn-Griffblende richtig schliessen.
	Den Zapfhahn des BeerTender Kegs ist nicht korrekt eingesetzt.	Den Zapfhahn des BeerTender Kegs richtig einsetzen.

Sollten Probleme auftauchen, die nicht anhand dieser Auflistung gelöst werden können, setzen Sie sich bitte mit dem Service-Center von BeerTender in Verbindung. (Tel.-Nr. 0800 400 004)

1 Généralités 23

Pour faciliter la lecture
Utilisation du mode d'emploi

2 Caractéristiques techniques..... 24

3 Normes de sécurité 25

Légende des composants de la machine

4 Avertissements 28

Emploi du BeerTender
Emploi du BeerTender Keg

5 Préparation du BeerTender 30

Refroidissement du BeerTender Keg
Installation de l'appareil de soutirage BeerTender
Branchement électrique

6 Emploi du BeerTender..... 32

Introduction du BeerTender Keg
Panneau de commande (Uniquement dans le Modèle A700)
Les bruits de l'appareil de soutirage BeerTender

7 Tirage de la bière 34

Préparation du verre
Une bière parfaite "Hollandais"
Une bière parfaite "Very British"

8 Nettoyage 38

Nettoyage après l'utilisation quotidienne
Nettoyage lors de l'installation d'un nouveau BeerTender Keg
Nettoyage régulier

9 Entretien 39

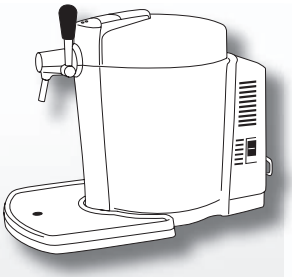
Protection enfant

10 Informations à caractère juridique..... 40

11 Élimination 40

12 Problèmes – causes – remèdes 41

1 Généralités



Le BeerTender (appareil de soutirage) est indiqué uniquement pour le tirage de la bière fraîche contenue dans le récipient prévu à cet effet (appelé BeerTender Keg) installé dans le BeerTender.
Cette machine au «design» élégant a été conçue pour usage domestique et non pas prévue pour un fonctionnement continu de type professionnel.

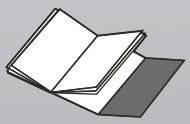
Attention. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages provoqués par:

- **l'emploi erroné et non conforme aux utilisations prévues;**
- **des réparations effectuées en dehors des centres d'après-vente agréés;**
- **la détérioration du câble d'alimentation;**
- **la détérioration de tous composants de la machine;**
- **l'utilisation de pièces détachées ou d'accessoires non originaux.**
- **des interventions à l'intérieur de l'appareil.**

Dans tous (ces) les cas mentionnés ci-dessus la garantie n'est plus valable.

Pour faciliter la lecture

Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur.
Respectez scrupuleusement ces indications pour éviter toute erreur d'utilisation et blessures graves!



Toute référence aux illustrations, des parties de l'appareil ou des éléments de commande, etc. est indiquée par des chiffres ou des lettres; dans ce cas, on renvoie le lecteur à l'illustration.
Les illustrations correspondantes au texte se trouvent sur le (volet de la couverture) couvercle; gardez cette page ouverte pendant la lecture du mode d'emploi.

Ce symbole met en évidence les informations qui méritent une attention particulière pour une meilleure utilisation de la machine.

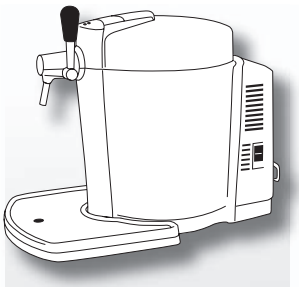
Utilisation du mode d'emploi

Conservez ce mode d'emploi à un endroit sûr et joignez-le à la machine (si) au cas où une autre personne (doit) devrait l'utiliser.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes qui ne sont pas ou pas suffisamment traités dans ce mode d'emploi, veuillez contacter le centre d'après-ventes au numéro 0800 400 004 ou visitez le site web www.beertender.ch.

Saeco®
BeerTender®

2 Caractéristiques techniques



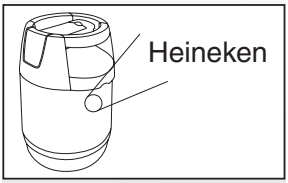
Tension nominale	Voir plaque au dos de l'appareil
Puissance nominale	Voir plaque au dos de l'appareil
Alimentation	Voir plaque au dos de l'appareil
Classe d'isolation	II
Classe de refroidissement	N
Matériel du boîtier	caoutchouc thérmoplastique
Dimensions (l x a x p)(mm)	270 x 400 x 450
Poids	7 kg
Longueur du câble	1,4 m
Conteneur deè	BeerTender Keg
Panneau de commande	Antérieur
Conditions de fonctionnement	Avec 80% H.R. min 12°C ¸ max 30°C
Dispositifs de sécurité	Clapet de non-retour circuit d'air Pressostat circuit d'air Thermoprotecteur compresseur

Le constructeur se réserve tout droit d'apporter des modifications à la construction ainsi qu'à l'exécution de l'appareil dues au progrès technologique.

La machine est conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92) concernant la compatibilité électromagnétique.

3 Normes de sécurité

Ne mettez jamais les parties sous tension en contact avec l'eau: risque de court-circuit!



Emploi prévu

La machine a été conçue particulièrement pour le tirage de bière pour usage domestique. Uniquement des BeerTender Keg originaux peuvent être utilisés avec l'appareil de soutirage; il est interdit d'utiliser tout autre conteneur distribué sur le marché.
Avant d'installer un BeerTender Keg, vérifiez la date d'échéance marquée sur son label; après perromption de date, ne plus installez ni utilisez les BeerTender Keg!
Il est interdit d'utiliser l'appareil de soutirage non seulement pour des usages antérieurs mais aussi d'utiliser d'autres conteneurs que ce qui a été indiqué au préalable. Il est également interdit d'introduire dans l'appareil de soutirage tout matériel sauf les BeerTender Keg.
De plus il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'avoir un usage illicite de l'appareil, à cause des risques que cela entraînerait! Seuls les adultes dans des conditions psychophysiques normales peuvent utiliser l'appareil de soutirage.
Il est interdit d'appuyer n'importe quel type de verre, plein ou vide, sur le couvercle du BeerTender.

Alimentation en courant

Branchez l'appareil de soutirage uniquement sur une prise de courant adéquate. La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.

Câble d'alimentation

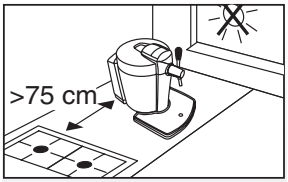
N'utilisez jamais l'appareil de soutirage si le câble d'alimentation est défectueux. Faîtes remplacer immédiatement le câble et/ou la fiche défectueux par un centre d'après-vente agréé.
Ne faîtes pas passer le câble d'alimentation par-dessus des coins ou des arêtes aiguës, ni des objets très chauds ; évitez le contact avec l'huile.
Ne soulevez ni tirez l'appareil de soutirage en le tenant par le câble. Ne sortez pas la fiche de la prise en la tirant par le câble; ne la touchez pas avec les mains ou les pieds mouillés.
Évitez de faire pencher librement le câble d'alimentation parmi des tables ou des étagères.

Protection d'autres personnes

Assurez-vous qu'aucun enfant ne peut jouer avec l'appareil de soutirage. Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés aux appareils électroménagers. Ne laissez pas le matériel d'emballage de la machine à la portée des enfants.
Pour éviter que la machine soit utilisée par des enfants, vous pouvez enlever la poignée du robinet. Pour ôter la poignée,

assurez-vous qu'elle se trouve dans une position verticale et tirez-la vers le haut.

Un bon endroit pour l'emploi et l'entretien



Installez l'appareil de soutirage en position verticale dans un endroit sûr, où personne ne peut le renverser ou se blesser.
Pour que l'appareil de soutirage fonctionne correctement, il est recommandé de:

- choisir un plan d'appui bien nivelé;
- choisir un environnement suffisamment éclairé, hygiénique et disposant d'une prise de courant facile à atteindre;
- prévoir une distance minimum des parois de l'appareil, comme il est indiqué dans la figure.
- Conserver le BeerTender Keg à une température ambiante.
- Le protéger de l'exposition directe aux rayons de soleil.
- Ne pas utiliser l'appareil de soutirage en plein air.
- Ne pas installer l'appareil de soutirage sur des surfaces très chaudes ni à proximité de flammes libres pour éviter que le bâti se fonde ou s'abîme.

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, il faut absolument débrancher l'interrupteur principal et ensuite débrancher la fiche de la prise de courant.
N'immergez jamais l'appareil dans l'eau!
Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de l'appareil.

Comment conserver la machine

Lorsque la machine reste inutilisée pendant une période prolongée, éteignez-la en utilisant l'interrupteur principal et débranchez la fiche de la prise. Gardez la machine dans un endroit sec et non accessible aux enfants.
Protégez la machine de la poussière et de la saleté.

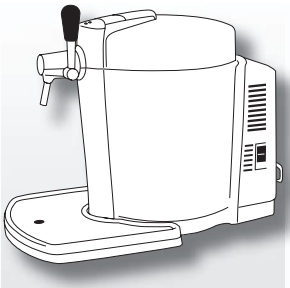
Réparations / Entretien

En cas de problèmes, défauts ou défauts redoutés après une chute, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. Ne mettez jamais en fonction une machine défectueuse.
Seuls les centres d'après-vente agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.
En cas d'interventions qui ne sont pas effectuées par les centres d'après-vente agréés, le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages à des personnes et/ou objets dus au mauvais fonctionnement de l'appareil.

Antincendie

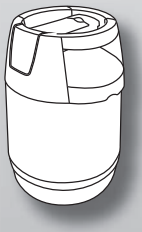
En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utilisez pas d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Légende des composants de la machine



BeerTender

1. Appareil de soutirage Beer Tender
2. Emplacement de réfrigération de la machine
3. Couvercle
4. Poignée d'ouverture couvercle
5. Panneau de commande
6. Loupe du robinet
7. Embout de robinet
8. Poignée du robinet
9. Grille
10. Cuvette d'égouttoir
11. Interrupteur principal
12. Câble d'alimentation avec fiche
13. LED-indication machine allumée **(uniquement dans le modèle A700)**
14. LED-indication refroidissement bière **(uniquement dans le modèle A700)**



BeerTender Keg

15. Capuchon BeerTender Keg
16. Conduite de bière
17. Robinet BeerTender Keg
18. Indicateur de température

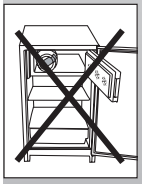
4 Avertissements

Emploi du BeerTender

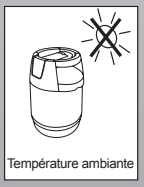
Pour obtenir une bière pression d'excellente qualité, il faut prendre en considération deux facteurs fondamentaux: la température de la bière et le nettoyage.

1. Refroidissez le BeerTender Keg pour éviter tout excès de mousse. Utilisez toujours un BeerTender Keg froid. La bière dans le Keg aura atteint la méilleure température lorsque le symbole (√) OK, visible sur l'indicateur de température, aura la même couleur bleu foncé que la gamme de température. Si on utilise un BeerTender Keg chaud, il y aura trop de mousse pendant le tirage.
2. Nettoyez toujours l'appareil de soutirage après utilisation. La bière est un produit naturel qui peut se dégrader. Votre appareil de soutirage doit par conséquent rester propre pour maintenir un niveau de qualité de bière excellent et éviter les odeurs (Voir «Nettoyage»). L'embout de robinet doit être lavé avant d'installer un nouveau BeerTender Keg, la cuvette d'égouttoir et la grille doivent être vidées après chaque utilisation.

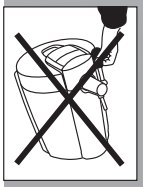
D'autres aspects doivent être pris en ligne de compte lors de l'utilisation du système BeerTender:



1. Ne refroidissez pas le BeerTender Keg dans le congélateur; le BeerTender Keg risque d'éclater tout comme une bouteille en verre. La bière perdra de sa qualité une fois congelée.
2. L'appareil de soutirage doit être utilisé dans un lieu où la température est comprise entre 12°C et 30°C; à des températures plus basses, le système BeerTender risque de congeler la bière, à des températures plus élevées le système ne peut pas atteindre la température idéale pour le tirage de la bière. Conservez les BeerTender Keg à une température ambiante.



Attention! N'exposez pas le BeerTender Keg au soleil pour éviter son échauffement.



3. Soulevez toujours le BeerTender par le bord inférieur de l'appareil.

Attention! Ne soulevez pas le BeerTender par la poignée ou le câble d'alimentation.

Emploi du BeerTender Keg

Le BeerTender Keg du système BeerTender fait appel à un système breveté pour le stockage et le tirage de la bière. La bière est conditionnée dans un sac étanche introduit dans le BeerTender Keg; l'air est introduit entre le BeerTender Keg et le sac hermétique contenant la bière. Cette technique permet de tirer la bière sans y ajouter du gaz carbonique; l'avantage de ce système est non seulement une méilleure qualité de bière mais aussi une plus longue préservation.

Remarque importante: avant d'installer le BeerTender Keg dans le BeerTender, vérifiez la date d'échéance indiquée sur le côté du conteneur; cette date est valable si le BeerTender Keg est stocké à une température ambiante.

La capsule de protection du BeerTender Keg est scellée par un capuchon qui en assure la qualité et l'hygiène. Ce capuchon peut être éliminé par l'utilisateur.

Il existe une procédure de consigne pour le BeerTender Keg. Il est possible de faciliter le retour du BeerTender Keg en remettant en place le robinet et la conduite après utilisation. Les revendeurs / détaillants n'accepteront pas les BeerTender Keg avec des conduites et des robinets en vrac.

Attention: conteneur sous pression. Ne secouez ni laissez tomber le conteneur. Protégez-le du soleil et des températures supérieures à 30°C. Même après l'utilisation, ne l'ouvrez pas avec force et ne le brûlez pas.

5 Préparation du BeerTender

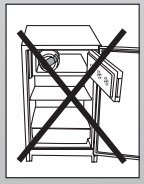
Pour votre sécurité et celle des autres, respectez scrupuleusement les «Normes de sécurité» contenues dans le chapitre 3.

Refroidissement du BeerTender Keg

Il faut toujours utiliser des BeerTender Keg froids; la température idéale de la bière est de 6-8°C.
Un BeerTender Keg chaud produira trop de mousse et, avec le tirage, le goût de la bière sera réduit.
Le BeerTender Keg est muni d'un indicateur de température qui montre quand la température idéale de la bière est atteinte. Lorsque la température idéale est atteinte, la couleur du signal OK (√) sera bleu foncé.

Le BeerTender Keg peut être refroidi de deux manières:

1. en refroidissant le BeerTender Keg dans le BeerTender (voir emploi du BeerTender): dans ce cas, le BeerTender Keg met 6 heures pour refroidir d'une température ambiante de 20°C et 10 heures pour une température ambiante de 26°C;
2. en refroidissant le BeerTender Keg au réfrigérateur: dans ce cas, il mettra de 6 à 12 heures pour refroidir, selon la capacité de refroidissement du réfrigérateur utilisé.



Conseil: conservez toujours un BeerTender Keg de réserve dans le réfrigérateur pour avoir toujours un Keg bien refroidi et prêt à l'usage.

Attention! Il est interdit de refroidir le BeerTender Keg au congélateur; le BeerTender Keg au congélateur risque d'éclater tout comme une bouteille en verre. La bière perdra de sa qualité une fois congelée.

Installation de l'appareil de soutirage BeerTender

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine. Il est conseillé de le conserver pour tout transport futur.

Sortez l'appareil de soutirage BeerTender de son emballage et posez-le sur une surface plane, sèche, propre et suffisamment grande. La température de l'environnement doit être supérieure à 12°C et peut atteindre au maximum 30°C. A des températures inférieures la bière dans le Keg peut congeler.

Installez la cuvette d'égouttoir et la grille devant l'appareil. Assurez-vous que la cuvette est appliquée et placée correctement.

N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ni à des endroits exposés à la lumière directe du soleil. La température ambiante ne doit pas dépasser 30°C.

Remarque: la cuvette d'égouttoir doit être vidée et nettoyée régulièrement pendant l'utilisation. Lorsque vous n'utilisez pas le BeerTender, vous pouvez retirer l'égouttoir et le ranger dans un endroit approprié pour gagner de la place.

Attention! La cuvette d'égouttoir doit être placée sur une surface plane et ne doit pas sortir du plan d'appui.

Après avoir installé l'appareil de soutirage BeerTender, il faudra procéder au nettoyage de l'embout de robinet, car c'est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière.

Il est essentiel de laver l'embout de robinet avant la première utilisation ainsi qu'à chaque installation d'un nouveau BeerTender Keg dans le BeerTender. L'embout peut être lavé dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, sortez l'embout de son logement.

Après avoir lavé l'embout, revissez-le dans son logement.

Branchement électrique

Le courant électrique peut être dangereux! Par conséquent, respectez scrupuleusement les normes de sécurité.

L'appareil de soutirage doit ętre branché sur une prise de courant appropriée et installée correctement.

La tension de l'appareil a été prédéfinie à l'usine.
Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien aux indications figurant sur la plaque d'identification au dos de l'appareil.

Vérifiez que l'interrupteur principal, sur le côté droit, soit placé sur «0» avant de connecter la machine BeerTender au réseau électrique.

Introduisez la fiche dans une prise de courant ayant une tension appropriée et allumez l'appareil en tournant l'interrupteur principal sur «I».

Attention! Évitez d'éteindre le BeerTender lorsqu'il contient le BeerTender Keg. Cela provoquera une montée en température de la bière et une perte de pression, ce qui pourrait entraîner une perte de fraîcheur.

6 Emploi du BeerTender

Introduction du BeerTender Keg

⚠ Remarque: l'appareil de soutirage BeerTender ne peut être utilisé qu'avec les BeerTender Keg contenant de la bière commercialisée par le groupe Heineken.

L'appareil peut ętre utilisé uniquement s'il contient un BeerTender Keg et si l'interrupteur principal est placé sur "I".

L'appareil de soutirage commencera immédiatement à refroidir l'emplacement intérieur dès que l'interrupteur principal sera placé sur «I».

Pour ouvrir l'appareil de soutirage BeerTender, relevez la poignée placée sur le dessus de l'appareil. Lorsque la poignée est relâchée, tirez-la jusqu'à la butée.

⚠ Remarque: ne forcez pas le couvercle au-delà de la course préétablie, car il pourrait s'abîmer.

Lorsque le couvercle est entièrement ouvert, introduisez le BeerTender Keg comme indiqué sur la figure.

Retirez la protection placée dans la partie supérieure du BeerTender Keg et éliminez-la convenablement.

Remarque: si vous souhaitez refroidir le BeerTender Keg (6 - 8 °C) dans le BeerTender, vous devrez attendre environ 8 heures jusqu'à ce que la bière soit à la bonne température.

Ouvrez la loupe du robinet en la tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.

Remarque: vous pouvez retirer la loupe pour la nettoyer.

En-dessous de cette loupe se trouve un robinet qui est relié au BeerTender Keg par une conduite très fine; prenez le robinet placé dans la partie supérieure du BeerTender Keg afin de l'introduire dans le logement placé sous la loupe du robinet.

Remarque: lorsque vous retirez le BeerTender Keg de l'appareil, remettez la conduite avec son robinet sur le BeerTender Keg.

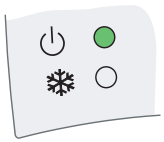
Refermez la loupe du robinet en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Refermez le couvercle doucement et baissez la poignée pour fermer/isoler l'appareil.

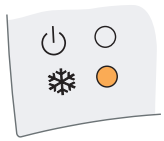
L'appareil de soutirage BeerTender commencera immédiatement à pomper afin d'obtenir la bonne pression dans le BeerTender Keg et de permettre le tirage de bière.

Panneau de commande (Uniquement dans le Modèle A700)

Sur le (dessus du) couvercle se trouvent deux LED-indications qui identifient les informations les plus importantes:



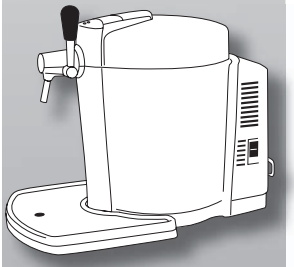
LED-indication verte machine allumée: si elle est allumée, elle indique que l'appareil est en fonction.



LED-indication orange refroidissement bière: si elle est allumée, elle indique que l'appareil refroidit la bière contenue dans le BeerTender Keg; lorsque le BeerTender Keg a atteint la température idéale, cette LED-indication s'éteint et l'appareil passera en mode de veille («Stand-by»).

Les bruits de l'appareil de soutirage BeerTender

L'appareil de soutirage BeerTender remplit deux fonctions qui sont accompagnées de bruits: le refroidissement et le maintien de la pression.



Refroidissement

L'appareil de soutirage BeerTender comporte un système de refroidissement réglant la température du BeerTender Keg. Ce système présente deux niveaux de refroidissement:

1. refroidissement de veille, utilisé dans des conditions normales de fonctionnement. Dans ce cas, le son du ventilateur est à peine audible;
2. refroidissement actif qui se produit lorsque la température du Keg et de la chambre de refroidissement est trop élevée. Une fois le BeerTender Keg a atteint la bonne température, l'appareil de soutirage passe en refroidissement de veille.

Maintien de la pression

L'appareil de soutirage BeerTender est équipé d'une pompe qui maintient la bonne pression dans le BeerTender Keg afin de conserver la qualité de la bière et de pouvoir la tirer. Il y a trois situations dans lesquelles le compresseur entre en fonction:

1. après fermeture du couvercle, avec le Keg installé dans l'appareil: la pompe amène la pression au niveau optimal;
2. lorsque la bière est servie: dans ce cas, la pompe se met immédiatement en marche (s'il n'y a plus de bière dans le BeerTender Keg, la pompe démarre en retard ou ne démarre point);
3. lorsque l'appareil est en mode veille: pour conserver la qualité de la bière, le BeerTender maintient la pression au niveau optimal. En moyenne, avec quelques verres soutirés, la pompe fonctionne 3-4 fois par jour.

7 Tirage de la bière

Remarque: vérifiez toujours la date d'échéance de la bière indiquée sur le BeerTender Keg. N'utilisez pas le BeerTender Keg après cette date.

Remarque: pour tirer la bière, il faut disposer des conteneurs prévus à cet effet. Le tirage est lancé et arrêté manuellement par l'utilisateur.

Remarque: après avoir installé le BeerTender Keg dans l'appareil de soutirage BeerTender, il est tout à fait normal que le premier verre produise trop de mousse. Dans ce cas, laissez le verre sur la cuvette d'égouttoir. Ensuite, remplissez le verre une fois que la mousse est retombée.

Remarque: il y aura davantage de mousse si l'on ouvre le robinet légèrement ou lentement. On peut verser plusieurs bières de suite en laissant le robinet ouvert. Le débit de la bière sera plus lent après le tirage de la première bière.

Remarque: Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant deux ou plusieurs jours, on suggère de tirer un peu de bière dans un verre séparé: cette bière peut être versée ensuite dans votre verre pour obtenir une mousse parfaite (voir «Very British» page 36).

Préparation du verre

Pour verser une bière idéale, il est essentiel de commencer par un verre propre et frais.

Rincez le verre à l'eau froide avant de servir la bière (plus l'eau est froide, mieux ce sera).

Remarque: il est conseillé d'utiliser toujours les mêmes verres pour tirer la bière; certaines boissons, comme le lait, laissent de petites traces qui réduisent la quantité de mousse.

Une bière parfaite "Hollandais"

Disposez un verre sous le Beer Tender en position inclinée d'environ 45° (voir la photo).
Placez l'embout du robinet en contact avec le verre.
Tirez la poignée en avant avec un mouvement net jusqu'à l'arrêt (45 degrés) ; tirez la bière dans le verre.

Quand la bière/la mousse rejoint le bord du verre, placez ce dernier en position verticale pour le remplir complètement.
Fermez ensuite le robinet avec un mouvement net.

Disposez le verre de bière sur la grille et attendez que la mousse soit retombée.

Remarque: aux Pays-Bas, la tradition veut qu'on enlève la mousse à l'aide d'une spatule humide, ce qui a pour effet de prolonger la durée de la mousse.

Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez les verres dont les formes sont similaires à celles qui sont illustrées sur les photos.

Une excellente bière pression doit présenter les qualités suivantes:

1. un col de mousse d'environ deux doigts de hauteur;
2. la mousse doit être uniforme sur toutes les parois du verre et doit s'unir à la bière;
3. la bière doit avoir la transparence du cristal avec des bulles de gaz carbonique sur les côtés et au fond du verre;
4. une température dans le verre de 6-8°C.

Remarque: pour éviter un surplus de mousse, utilisez toujours un BeerTender Keg pré-refroidi et un verre propre rincé à l'eau froide.

Une bière parfaite "Very British"

Disposez un verre normal sous le Beer Tender.

Tirez la poignée en avant avec un mouvement net jusqu'à l'arrêt (45 degrés) ; tirez un peu de bière dans le verre.

Sans fermer le robinet, placez en position inclinée votre verre préféré sous la bière qui sort du Beer Tender.

Redressez le verre pour le remplir ; fermez ensuite le robinet rapidement.

Si vous le préférez, à la fin vous pouvez remplir le verre avec la quantité de mousse que vous voulez. Pour cette opération, vous pouvez utiliser la bière contenue dans le verre utilisé à l'avance.

Vous aurez une bière parfaite avec la mousse que vous voulez.

Par cette méthode, le succès est garanti !

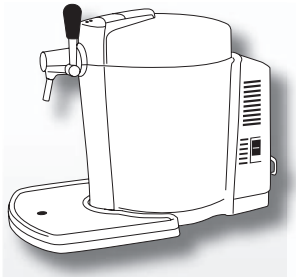
Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez les verres dont les formes sont similaires à celles qui sont illustrées sur les photos.

Une excellente bière pression doit présenter les qualités suivantes:

1. un col de mousse d'environ deux doigts de hauteur;
2. la mousse doit être uniforme sur toutes les parois du verre et doit s'unir à la bière;
3. la bière doit avoir la transparence du cristal avec des bulles de gaz carbonique sur les côtés et au fond du verre;
4. une température dans le verre de 6-8°C.

Remarque: pour éviter un surplus de mousse, utilisez toujours un BeerTender Keg pré-refroidi et un verre propre rincé à l'eau froide.

8 Nettoyage



Le nettoyage du BeerTender se fait en trois étapes: après l'utilisation quotidienne, lors de l'installation d'un nouveau BeerTender Keg et à intervalles réguliers.

Attention! Ne séchez pas l'appareil et/ou ses composants à l'aide d'un four micro-ondes et/ou un four traditionnel.

Nettoyage après l'utilisation quotidienne

Nettoyez la cuvette d'égouttoir et la grille après chaque utilisation.

Pour vider la cuvette d'égouttoir, retirez d'abord la grille; celle-ci devra être replacée pendant l'utilisation normale du BeerTender.

Remarque: la cuvette d'égouttoir peut être lavée à l'eau chaude et avec un détergent doux. Elle peut également être lavée dans le lave-vaisselle.

Attention! N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

Nettoyage lors de l'installation d'un nouveau BeerTender Keg

Lorsque vous installez un nouveau BeerTender Keg, nettoyez d'abord l'embout de robinet. L'embout de robinet est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière.

Il est essentiel de laver l'embout de robinet soit de manière normale soit dans le lave-vaisselle.

Remarque: la partie en plastique et en métal sont jointes de façon permanente et ne posent aucun problème d'hygiène. Il ne faut pas essayer de les séparer.

Le mécanisme du robinet doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.

Remarque: utilisez de la ouate pour nettoyer convenablement toutes les parties.

Attention ! N'essayez pas de nettoyer le mécanisme avec des objets durs et/ou pointus, car les objets de précision du mécanisme pourraient s'abîmer.

Nettoyage régulier

Nettoyez régulièrement la chambre de refroidissement du BeerTender à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un détergent doux.

⚠ Attention! Ne remplissez pas d'eau la chambre de refroidissement, car cela pourrait endommager l'appareil de façon permanente. N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

La loupe du robinet peut être enlevée.

Il suffit de l'ouvrir et de l'extraire. Après avoir retiré la loupe, lavez celle-ci à l'eau chaude et avec un détergent doux.

⚠ Attention! Ne lavez pas la loupe du robinet dans le lave-vaisselle, car elle pourrait s'abîmer et perdre sa brillance. N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

9 Entretien

Si la pompe fonctionne de manière irrégulière ou trop souvent en mode de veille, il se peut que la soupape d'étanchéité soit sale.
Pour résoudre ce problème, nettoyez la soupape ou, si elle est très sale ou endommagée, remplacez-la par une nouvelle soupape fournie avec la machine.

⚠ Attention! Ne nettoyez pas la soupape d'étanchéité avec de l'alcool.

Protection enfant

Pour éviter que des enfants mettent l'appareil en marche, on peut retirer la poignée du robinet.

Pour cela, assurez-vous que la poignée a été installée verticalement et tirez-la vers le haut.

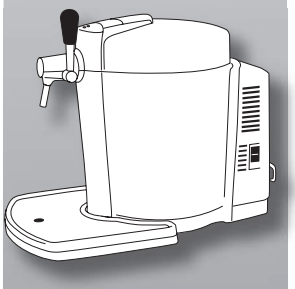
10 Informations à caractère juridique

- Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour un emploi correct, pour les fonctions opérationnelles et pour un entretien soigné de l'appareil.
- Ces informations et le respect de ces instructions représentent la condition nécessaire pour un emploi correct et sans danger dans le respect de la sécurité pour le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.
- Si vous souhaitez recevoir des renseignements supplémentaires, ou en cas de problèmes particuliers qui à votre avis n'ont pas étésuffisamment traités dans ce mode d'emploi, vous êtes priés de vous adresser au revendeur local ou directement au centre d'après-vente (tél. 0800 400 004).
- En outre, il est à noter que le contenu de ce mode d'emploi ne fait pas partie d'une convention précédente ou déjà existante, ni d'un accord ou d'un contrat légal et qu'ils n'en modifient donc pas non plus la substance.
- Toutes les obligations du constructeur se basent sur le contrat d'achat et vente qui comprend également le règlement complet et exclusif concernant les prestations de garantie.
- Ces explications ne limitent ni élargissent les normes de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations protégées par le droit d'auteur.
- Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une autre langue sans l'accord préalable du constructeur.

11 Élimination

Il faut rendre inutilisables les appareils qui ne sont plus en fonction:

- Il faut débrancher la fiche de la prise et couper le câble électrique.
- Il faut amener les appareils hors d'usage dans un centre de récolte pour l'élimination des composants spéciaux utilisés dans la construction de la machine.



Le «TEM - Module» ou (cellule de Peltier) doit être éliminé selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

12 Problèmes – causes – remèdes

Problème	Causes possibles	Remède
La machine ne s'allume pas	La machine n'est pas connectée au réseau électrique	Connecter la machine au réseau électrique
La machine ne donne pas de bière	La machine est éteinte	Allumer la machine
	Le BeerTender Keg est vide	Remplacer le BeerTender Keg par un nouveau
	Le BeerTender Keg n'est pas dans l'appareil	Installer un BeerTender Keg dans le BeerTender
	La poignée du BeerTender Keg n'est pas installée/placée correctement	Installer/placer correctement le robinet.
	La soupape d'étanchéité n'est pas installée ou est sale	Nettoyer/remplacer la soupape. Vérifier si la soupape est restée dans le BeerTender Keg remplacé et la placer dans son logement
Le BeerTender produit trop de mousse lorsqu' on tire la bière. (voir aussi le chapitre 7 «Tirage de la bière «	Le BeerTender Keg n'a pas atteint la température optimale de fonctionnement.	Refroidir convenablement le BeerTender Keg .
	Le BeerTender Keg a été secoué.	Attendre 4 heures avant de tirer la bière.
	La poignée du robinet est tournée lentement	Placer la poignée en position horizontale d'un geste ferme de 45°.
La pompe se met très souvent en marche	Il y a une fuite d'air dans le raccordement entre l'appareil et le BeerTender Keg.	Ouvrir le couvercle et soulever légèrement le BeerTender Keg. Remettre le BeerTender Keg en place et refermer le couvercle.
		Ouvrir le couvercle et nettoyer la soupape d'étanchéité entre le BeerTender Keg et le BeerTender
		Remplacer la soupape d'étanchéité par une nouvelle soupape fournie avec la machine.
Le débit de la bière est trop lent	La pression dans le BeerTender Keg est trop basse	Attendre l'arrẹt de la pompe; ainsi le BeerTender Keg aura atteint la bonne pression.
	La poignée du robinet n'est pas complètement ouverte (position à 45°)	Ouvrir complètement le robinet.
Il y a de la glace dans la chambre de refroidissement	L'appareil de soutirage a été installé dans un environnement humide	Installer l'appareil de soutirage dans un environnement sec
	L'appareil de soutirage a été installé dans un environnement où la température est inférieure à12°C.	Installer l'appareil de soutirage dans un environnement où la température est supérieure à 12°C.
	Le système de refroidissement ne fonctionne pas correctement.	Faire réparer l'appareil de soutirage BeerTender dans un centre d'après-vente agréé.
	Il est normal qu'il y ait une couche fine de glace au dos de la chambre de refroidissement (près des vis).	
La machine donne de la bière chaude (voir aussi le chapitre 5 "Refroidissement du Keg" et "Installation de l'appareil de soutirage BeerTender)	Le BeerTender Keg est resté trop peu au réfrigérateur et n'a pas atteint la température optimale.	Laisser le BeerTender Keg au réfrigérateur environ de 6 à 12 heures.
	Le BeerTender Keg a été introduit encore chaud dans le BeerTender.	Laisser refroidir le BeerTender Keg dans l'appareil de soutirage pendant au moins 6-10 heures
Le couvercle de l'appareil de soutirage ne se ferme pas	La loupe du robinet n'est pas bien fermée	Fermer correctement la loupe du robinet.
	Le robinet du BeerTender Keg n'est pas bien en place.	Installer correctement le robinet du BeerTender Keg .

Si vous rencontrez des problèmes qui ne sont pas traités par cette liste, ou si les remèdes conseillés ne les résoudent pas, veuillez contacter un centre d'après-vente BeerTender (tél. 0800 400 004).

1 Generalità 43
Per facilitare la lettura
Impiego di queste istruzioni per l'uso

2 Dati tecnici 44

3 Norme di sicurezza 45
Legenda componenti macchina

4 Avvertenze 48
Uso del BeerTender
Uso del BeerTender Keg

5 Preparazione del BeerTender 50
Raffreddamento del BeerTender Keg
Installazione della spinatrice BeerTender
Collegamento alla corrente elettrica

6 Uso del BeerTender 52
Inserimento BeerTender Keg
Pannello comandi (Solo Mod. A700)
Suoni della spinatrice BeerTender

7 Erogazione birra 54
Preparazione del bicchiere
Una birra perfetta " Medoto Olandese "
Una birra perfetta " Medoto Inglese "

8 Pulizia 58
Pulizia dopo l'utilizzo quotidiano
Pulizia quando viene installato un nuovo BeerTender Keg
Pulizia ordinaria

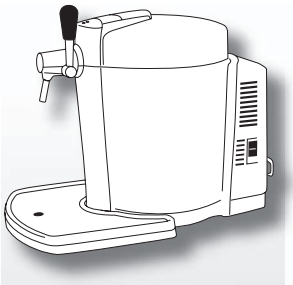
9 Manutenzione 59
Sicurezza Bimbi

10 Informazioni di carattere giuridico 60

11 Smaltimento 60

12 Guasti – cause – rimedi 61

1 Generalità



Il BeerTender (Spinatrice) è indicato esclusivamente per l'erogazione di birra fresca contenuta nell'apposito contenitore (denominato BeerTender Keg) inserito all'interno del BeerTender stesso.
La macchina dall'elegante design è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.

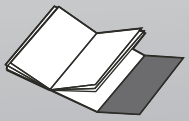
Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- **Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **Riparazioni non eseguite presso centri d'assistenza autorizzati;**
- **Manomissione del cavo d'alimentazione;**
- **Manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.**
- **Interventi all'interno dell'apparecchio.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

Per facilitare la lettura

Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente.
Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni onde evitare errori di utilizzo e ferimenti gravi!



Il riferimento a illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.
Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina; tenere questa pagina aperta durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

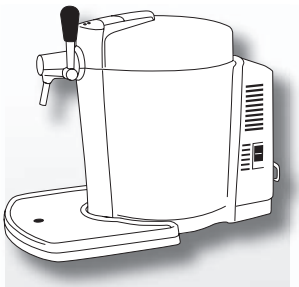
Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi al centro servizi al numero 0800 400 004 o visitate il sito web www.beertender.ch.

Saeco®
BeerTender®

2 Dati tecnici



Tensione nominale	Vedi targhetta posta su retro dell'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sul retro dell'apparecchio
Alimentazione	Vedi targhetta posta sul retro dell'apparecchio
Classe d'isolamento	II
Classe di raffreddamento	N
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni (l x a x p) (mm)	270 x 400 x 450
Peso	7 kg
Lunghezza cavo	1,4 m
Contenitore birra	BeerTender Keg
Pannello di comando	Frontale
Condizioni di funzionamento	Con 80% U.R. min 12°C ¸ max 30°C
Dispositivi di sicurezza	Valvola di non ritorno circuito aria Pressostato circuito aria Termoprotettore compressore

Con riserva di modifiche di costruzione edesecuzione dovute al progresso tecnologico.

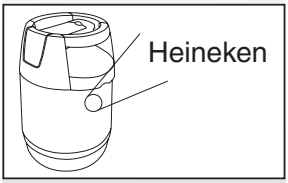
Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.

3 Norme di sicurezza

Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito!

Destinazione d'uso

La macchina è stata costruita esclusivamente per l'erogazione di birra ad impiego domestico.
Nella spinatrice possono essere utilizzati solo BeerTender Keg originali; è vietato l'utilizzo di qualsiasi altro contenitore di birra presente in commercio.
Prima di utilizzare un BeerTender Keg verificare la data di scadenza riportata sull'etichetta del BeerTender Keg; non inserire né utilizzare i BeerTender Keg dopo la data indicata.
È vietato utilizzare la spinatrice per scopi e con contenitori differenti da quanto specificato precedentemente.
È vietato inserire, all'interno della spinatrice, qualsiasi materiale che non siano i BeerTender Keg.
È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano!
La spinatrice deve essere utilizzata solo da adulti in condizioni psicofisiche non alterate.
É vietato appoggiare qualsiasi tipo di bicchiere, vuoto o pieno, sulla copertura del BeerTender.



Alimentazione di corrente

Collegare la spinatrice soltanto ad una presa di corrente adeguata.
La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo d'alimentazione

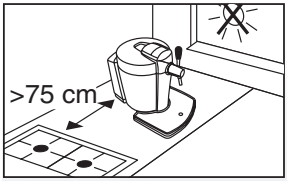
Mai usare la spinatrice se il cavo d'alimentazione è difettoso.
Far sostituire subito da un centro d'assistenza autorizzato il cavo e/o la spina difettosi.
Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.
Non sollevare o tirare la spinatrice tenendola per il cavo.
Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con mani o piedi bagnati.
Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la spinatrice. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.
Per impedire che la macchina venga utilizzata dai bambini, è possibile rimuovere la manopola d'erogazione. Per rimuovere la

manopola assicurarsi che questa sia posizionata verticalmente e tirare verso l'alto la manopola stessa.

Ubicazione per l'uso e la manutenzione



Installare la spinatrice in posizione verticale ed in un posto sicuro, dove nessuno possa rovesciarla o venirne ferito.
Per il corretto e buon funzionamento della spinatrice si consiglia quanto segue:

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Mantenere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.
- Conservare il BeerTender Keg a temperatura ambiente.
- Proteggerlo dall'esposizione diretta dei raggi solari.
- Non usare la spinatrice all'aperto.
- Non posare la spinatrice su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire l'interruttore generale e poi staccare la spina dalla presa di corrente.
Mai immergere la macchina nell'acqua!
È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnere la macchina utilizzando l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa.
Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.
Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

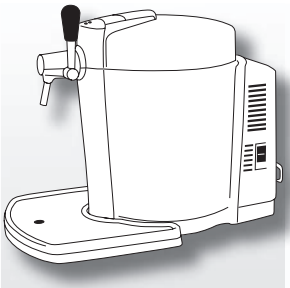
Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente.
Mai mettere in funzione una macchina difettosa.
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.
Nel caso di interventi non eseguiti da Centri di Assistenza Autorizzati, si declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o cose dovuti al malfunzionamento della macchina.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2).
Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

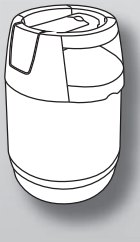
Legenda componenti macchina

BeerTender



1. Spinatrice Beer Tender
2. Vano di refrigeramento macchina
3. Coperchio
4. Maniglia apertura coperchio
5. Pannello comandi
6. Coperchio erogatore
7. Beccuccio erogatore
8. Manopola erogazione birra
9. Griglia
10. Vasca raccogligocce
11. Interruttore generale
12. Cavo alimentazione con spina
13. Led macchina accesa **(solo modello A700)**
14. Led raffreddamento birra **(solo modello A700)**

BeerTender Keg



15. Coperchio BeerTender Keg
16. Tubo passaggio birra
17. Rubinetto BeerTender Keg
18. Indicatore di temperatura

4 Avvertenze

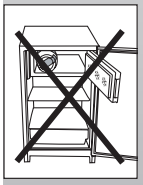
Uso del BeerTender

Per ottenere una birra alla spina d'ottima qualità devono essere tenuti in considerazioni due fattori fondamentali: la temperatura della birra e la pulizia.

1. Raffreddare il BeerTender Keg per evitare una schiuma eccessiva. Usare sempre un BeerTender Keg freddo. La birra nel Keg avrà raggiunto la temperatura ottimale quando il simbolo (√) OK, visibile sull'indicatore della temperatura, avrà lo stesso colore blu scuro della gamma di temperatura. Nel caso in cui sia utilizzato un BeerTender Keg caldo si avrà un'eccessiva creazione di schiuma durante l'erogazione.

2. Pulire sempre la spinatrice dopo ogni utilizzo. La birra è un prodotto naturale e questa può degradarsi; per questo motivo la spinatrice deve essere sempre mantenuta pulita per erogare sempre birra d'ottima qualità, senza cattivi odori (Vedi "Pulizia"). Il beccuccio erogatore deve essere lavato prima d'installare un nuovo BeerTender Keg, la vasca raccogli gocce e la griglia devono essere svuotate dopo ogni uso.

Ci sono altri aspetti che bisogna tenere presenti quando si usa il sistema BeerTender:



1. Non raffreddare il BeerTender Keg nel freezer; il BeerTender Keg si può spaccare come una bottiglia di vetro. Con il congelamento diminuisce la qualità della birra
2. La spinatrice deve essere utilizzata in un ambiente la cui temperatura sia compresa fra i 12°C ed i 30°C; temperature più basse portano il sistema BeerTender a congelare la birra, temperature più alte impediscono al sistema di raggiungere la temperatura ideale per l'erogazione della birra. Conservare i BeerTender Keg ad una temperatura ambiente

Attenzione! Non esporre il BeerTender Keg ai raggi solari per prevenire il suo surriscaldamento.

3. Sollevare sempre il BeerTender dal bordo inferiore dell'apparecchio.

Attenzione! Non sollevare il BeerTender utilizzando la manopola o il cavo di alimentazione.

Uso del BeerTender Keg

Il BeerTender Keg utilizzato nella spinatrice BeerTender impiega un sistema brevettato per il contenimento e l'erogazione della birra. La birra è confezionata in un sacchetto ermetico inserito nel BeerTender Keg; l'aria viene immessa tra il BeerTender Keg ed il sacchetto ermetico così che la birra viene messa sotto pressione ed erogata. Questo procedimento permette di erogare la birra senza aggiungere anidride carbonica alla birra presente nel contenitore; il risultato è una maggiore qualità della birra che può essere mantenuta più a lungo.

Nota Importante: Prima d'installare il BeerTender Keg all'interno del BeerTender verificare la data di scadenza riportata sul lato del contenitore; la data ha validità se il BeerTender Keg è stato conservato a temperatura ambiente.

Sul coperchio d'ogni BeerTender Keg è presente un sigillo a strappo che ne garantisce la qualità e l'igiene. Questo sigillo può essere smaltito dall'utilizzatore.

Per il BeerTender Keg esiste un procedimento di ritiro. E' possibile agevolare la restituzione del BeerTender Keg riposizionando sul Keg, dopo l'uso, il rubinetto ed il tubo del Keg. I rivenditori / dettaglianti non accetteranno BeerTender Keg con tubi e rubinetti lasciati liberi.

Attenzione: Contenitore sotto pressione. Non agitare, non far cadere. Proteggere dalla radiazione solare a da temperature superiori a 30°C. Anche dopo l'uso non aprire con forza e non bruciare.

5 Preparazione del BeerTender

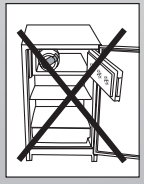
Per la propria sicurezza e quella di terzi è indispensabile attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap.3.

Raffreddamento del BeerTender Keg

Vi ricordiamo che devono essere utilizzati sempre BeerTender Keg freddi; la temperatura ideale della birra è di 6-8°C.
L'utilizzo di un BeerTender Keg caldo causa un'eccessiva formazione di schiuma e, con l'erogazione, il gusto della birra risulterà alterato.
Il BeerTender Keg è provvisto di un indicatore di temperatura che evidenzia il raggiungimento della temperatura ideale da parte della birra. Quando viene raggiunta la temperatura ideale il segnale OK (√) diventa di colore blu scuro.

Per raffreddare il BeerTender Keg si possono utilizzare due sistemi:

1. raffreddamento del BeerTender Keg all'interno del BeerTender (vedi uso del BeerTender): in questo caso sono necessarie 6 ore se la temperatura ambiente del BeerTender Keg è di 20°C e 10 ore se la temperatura ambiente del BeerTender Keg è di 26°C;
2. raffreddamento del BeerTender Keg in un frigorifero: in questo caso sono necessarie da 6 a 12 ore, questo tempo dipende dalla capacità di raffreddamento del frigorifero utilizzato.



Nota: consigliamo di tenere sempre un BeerTender Keg di scorta nel frigorifero; in questo modo avrete sempre un Keg freddo e pronto per l'uso".

Attenzione! È vietato raffreddare il BeerTender Keg utilizzando un congelatore (Freezer); il BeerTender Keg inserito nel congelatore si rompe come una bottiglia di vetro. Con il congelamento diminuisce la qualità della birra)

Installazione della spinatrice BeerTender

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

Estrarre la spinatrice BeerTender dall'imballo e posizionarla su una superficie piana, asciutta, pulita e sufficientemente grande. Il locale deve avere una temperatura superiore ai 12°C, fino ad un massimo di 30°C; temperature inferiori possono far ghiacciare la birra all'interno del Keg.

Installare la vasca raccogli gocce e la griglia e posizionarle nella parte anteriore della macchina. Assicurarsi che la vasca sia applicata e posizionata correttamente.

Non installare la macchina vicino a fonti di calore o in un luogo ove sia esposta alla luce diretta del sole. La temperatura ambiente non deve superare i 30°C

Nota: la vasca raccogli gocce deve essere svuotata e pulita regolarmente durante l'uso. Quando non utilizzate il BeerTender potete rimuovere la vasca e posizionarla in un luogo idoneo per risparmiare spazio.

Attenzione! La vasca raccogli gocce deve essere posizionata su una superficie piana e non deve fuoriuscire dal piano d'appoggio.

Dopo aver installato la spinatrice BeerTender si deve procedere alla pulizia del beccuccio erogatore; questo è l'unico particolare della macchina che viene a contatto con la birra.

È obbligatorio lavare il beccuccio erogatore prima del primo utilizzo della macchina ed almeno ogni volta che un nuovo BeerTender Keg viene installato nel BeerTender. Questo particolare può essere lavato nella lavastoviglie.

Per la pulizia, togliere il beccuccio estraendolo dalla propria sede.

Dopo aver lavato il beccuccio avvitarlo nuovamente nella propria sede.

Collegamento alla corrente elettrica

La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza.

La spinatrice deve essere collegata ad una presa di corrente adeguata e correttamente installata.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica. Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul retro dell'apparecchio.

Verificare che l'interruttore generale, posto nella parte destra, sia posto su "0" prima di collegare la macchina BeerTender alla rete elettrica.

Inserire la spina in una presa di corrente di tensione adeguata ed accendere l'apparecchio posizionando l'interruttore generale su "I".

Attenzione! Evitare di spegnere il BeerTender quando al suo interno è presente il BeerTender Keg. La temperatura della birra subirebbe un aumento e la pressione andrebbe perduta, causando così una possibile perdita della freschezza della birra.

6 Uso del BeerTender

Inserimento BeerTender Keg

⚠ Nota: la spinatrice BeerTender può essere utilizzata solo con i BeerTender Keg contenenti birra commercializzata dal gruppo Heineken.

L'apparecchio può essere utilizzato solo se al suo interno è presente un BeerTender Keg e solo se l'interruttore generale è stato posizionato su "I".

La spinatrice comincerà immediatamente a raffreddare il vano interno non appena l'interruttore generale verrà posizionato su "I".

La spinatrice BeerTender si apre sollevando la maniglia presente sul lato superiore dell'apparecchio. Quando la maniglia si trova libera, tirarla fino al raggiungimento della battuta.

⚠ Nota: non forzare il coperchio oltre la corsa prestabilita in quanto potrebbe danneggiarsi.

Quando il coperchio è completamente aperto Inserire il BeerTender Keg come indicato in figura.

Togliere la protezione posta nella parte superiore del BeerTender Keg e smaltirla in modo adeguato.

Nota: durante il raffreddamento del BeerTender Keg nella spinatrice BeerTender, si deve chiudere il coperchio ed attendere il raggiungimento della temperatura corretta in circa 8 ore.

Aprire il coperchio erogatore ruotandolo in senso antiorario.

Nota: questo coperchio può essere estratto per la sua pulizia.

Sotto a questo coperchio è situato un rubinetto che è collegato al BeerTender Keg mediante un tubo sottile; prelevare il rubinetto posto nella parte superiore del BeerTender Keg ed inserirlo nella sede posta sotto al coperchio erogatore.

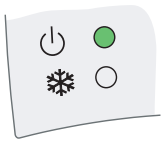
Nota: quando il BeerTender Keg viene rimosso dall'apparecchio riposizionare sul BeerTender Keg il tubo con il rubinetto allegato.

Chiudere il coperchio erogatore ruotandolo in senso orario.

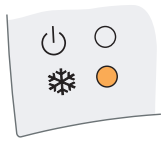
Chiudere il coperchio con cautela e spingere la maniglia verso il basso per chiudere/isolare l'apparecchio.
La spinatrice BeerTender aziona immediatamente la pompa per creare la giusta pressione nel BeerTender Keg e permettere così l'erogazione della birra.

Pannello comandi (Solo Mod. A700)

Nella parte superiore del coperchio sono presenti due led che identificano le informazioni più significative:



Led verde macchina accesa: acceso, identifica quando la macchina è in funzione.



Led arancione raffreddamento birra: acceso, identifica quando la macchina raffredda la birra contenuta nel BeerTender Keg; quando il BeerTender Keg ha raggiunto la temperatura ideale il led si spegne e la macchina si pone in modo “Stand-by”.

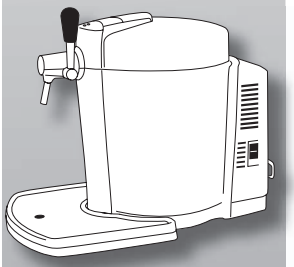
Suoni della spinatrice BeerTender

Nel BeerTender ci sono due funzioni che producono un suono: Il Raffreddamento ed il mantenimento della pressione.

Raffreddamento

La spinatrice BeerTender dispone di un sistema di raffreddamento con il quale controlla la temperatura del BeerTender Keg. Esistono due livelli di raffreddamento:

1. raffreddamento in modalità di Stand By che viene utilizzato nel normale funzionamento della macchina; in questo caso la ventola di raffreddamento produce un suono difficilmente udibile;
2. raffreddamento attivo che viene utilizzato quando la temperatura del Keg e della camera di raffreddamento è troppo alta. Non appena il BeerTender Keg ha raggiunto la temperatura ottimale, la spinatrice torna in modalità Stand By.



Mantenimento pressione

La spinatrice BeerTender è provvista di una pompa che mantiene la giusta pressione all’interno del BeerTender Keg per preservare la qualità della birra e per la sua erogazione. Ci sono tre situazioni nelle quali il compressore entra in funzione:

1. quando viene chiuso il coperchio e con Keg inserito: la pompa crea la pressione ottimale;
2. quando viene erogata la birra: in questo caso la pompa si avvia immediatamente (nel caso non vi sia più birra nel BeerTender Keg la pompa parte in ritardo o non parte per nulla);
3. quando la macchina è in Stand By: per conservare la qualità della birra la spinatrice BeerTender mantiene la pressione al livello ottimale; se vengono erogati solo pochi bicchieri di birra, la pompa può azionarsi in media 3 - 4 volte al giorno.

7 Erogazione birra

Nota: verificare sempre la data di scadenza della birra indicata sul BeerTender Keg. Utilizzare il BeerTender Keg solo entro tale data.

Nota: l'erogazione della birra deve avvenire in contenitori idonei al contenimento della stessa; l'erogazione viene avviata e fermata manualmente dall'utilizzatore.

Nota: Dopo l'inserimento del BeerTender Keg nella spinatrice BeerTender è del tutto normale che con l'erogazione del primo bicchiere di birra si crei troppa schiuma. In questo caso lasciare il bicchiere sulla vasca raccogli gocce. Riempire poi il bicchiere non appena la schiuma si è depositata.

Nota: se la manopola d'erogazione viene azionata leggermente/lentamente si genera molta più schiuma. Possono essere erogate più birre in sequenza quando la manopola è aperta. Il flusso d'erogazione sarà più lento di quello generato per l'erogazione della prima birra.

Nota: dopo due o più giorni d'inutilizzo dell'apparecchio si consiglia d'erogare prima un goccio di birra in un bicchiere separato; questa birra può essere versata nel vostro bicchiere per formare una schiuma perfetta (vedi "metodo Inglese" pag.56.

Preparazione del bicchiere

Per una spinatura perfetta della birra è essenziale partire con un bicchiere pulito e fresco.

Pulire il bicchiere con acqua fredda prima di iniziare la spinatura (più il bicchiere è freddo e migliore sarà il risultato).

Nota: si consiglia d'utilizzare sempre gli stessi bicchieri per la spinatura della birra; alcuni liquidi, come il latte, lasciano dei piccolissimi residui che riducono la formazione della schiuma.

Una birra perfetta " Medoto Olandese "

Posizionare un bicchiere sotto la spinatrice in posizione inclinata circa 45° (vedi foto).
Portare la bocca del beccuccio erogatore a contatto con il bicchiere.
Tirare in avanti la manopola fino a battuta (45 gradi) con un movimento deciso; erogare la birra all'interno del bicchiere.

Quando la birra/la schiuma raggiunge il bordo del bicchiere raddrizzare quest'ultimo in posizione verticale e finire di riempirlo. Successivamente chiudere con un movimento deciso il rubinetto.

Posizionare il bicchiere di birra sopra alla griglia ed attendere che la schiuma abbia finito di formarsi.

Nota: in Olanda è tradizione togliere la schiuma con una spatola umida; questo prolunga la vita della schiuma.

Per avere un migliore risultato utilizzare bicchieri le cui forme siano simili a quelle illustrate nelle foto.

Un'ottima birra alla spina ha le seguenti caratteristiche:
1. La birra ha una schiuma di circa 2 dita;
2. la schiuma deve essere uniforme in tutte le pareti del bicchiere e deve essere unita alla birra;
3. Deve essere una birra cristallina dove sulle pareti e sul fondo del bicchiere devono formarsi bollicine di anidride carbonica;
4. nel bicchiere la temperatura della birra deve essere di 6-8°C.

Nota: per prevenire la formazione di una schiuma eccessiva usare sempre un BeerTender Keg precedentemente raffreddato e un bicchiere pulito lavato con acqua fredda.

Una birra perfetta " Medoto Inglese "

Sistemare un bicchiere normale sotto la spinatrice.

Tirare in avanti la manopola fino a battuta (45 gradi) con un movimento deciso; erogare un pò di birra all'interno del bicchiere.

Senza chiudere il rubinetto, mettere, in posizione inclinata, il vostro bicchiere preferito sotto alla birra che sta uscendo dalla spinatrice.

Raddrizzate il bicchiere e riempitelo; successivamente chiudere rapidamente il rubinetto.

Se si preferisce, alla fine si può riempire il bicchiere con la quantità di schiuma che si desidera. Per questa operazione si può usare la birra contenuta nel bicchiere usato precedentemente.

Otterrete una birra perfetta con la schiuma desiderata.

Con questo metodo, il successo è garantito!

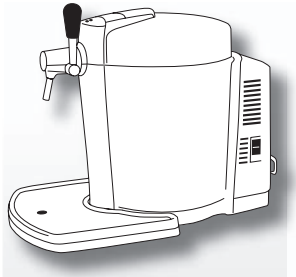
Per avere un migliore risultato utilizzare bicchieri le cui forme siano simili a quelle illustrate nelle foto.

Un'ottima birra alla spina ha le seguenti caratteristiche:

1. La birra ha una schiuma di circa 2 dita;
2. la schiuma deve essere uniforme in tutte le pareti del bicchiere e deve essere unita alla birra;
3. Deve essere una birra cristallina dove sulle pareti e sul fondo del bicchiere devono formarsi bollicine di anidride carbonica;
4. nel bicchiere la temperatura della birra deve essere di 6-8°C.

Nota: per prevenire la formazione di una schiuma eccessiva usare sempre un BeerTender Keg precedentemente raffreddato e un bicchiere pulito lavato con acqua fredda.

8 Pulizia



Ci sono tre occasioni nelle quali si deve procedere alla pulizia del BeerTender: dopo l'utilizzo quotidiano, quando installate un nuovo BeerTender Keg e la pulizia regolare.

⚠ Attenzione! Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

Pulizia dopo l'utilizzo quotidiano

Dopo ogni utilizzo pulire la vasca raccogli gocce e la griglia.

La vasca raccogli gocce deve essere svuotata solo dopo aver rimosso la griglia; la griglia deve essere riposizionata durante il normale utilizzo del BeerTender.

Nota: la vasca raccogli gocce può essere pulita utilizzando acqua calda ed un detergente non aggressivo; è possibile utilizzare la lavastoviglie per eseguire questa operazione.

⚠ Attenzione! Non utilizzare detergenti aggressivi, aceto, acidi, solventi o benzina.

Pulizia quando viene installato un nuovo BeerTender Keg

Quando installate un nuovo BeerTender Keg si deve pulire il beccuccio erogatore. Il beccuccio erogatore è l'unica parte della macchina che viene a contatto con la birra.

È essenziale che il beccuccio erogatore venga lavato normalmente o con la lavastoviglie.

⚠ Nota: il beccuccio erogatore è composto da una parte in plastica ed una parte in metallo collegate permanentemente e che non creano alcun problema igienico. Non separare questi componenti.

Il meccanismo d'erogazione della birra deve essere pulito con uno straccio umido ed un detergente delicato.

⚠ Nota: utilizzare un pezzo di cotone per pulire adeguatamente tutte le parti.

⚠ Attenzione! Non pulire il meccanismo con oggetti duri e/o appuntiti; questi meccanismi sono fatti con componenti di precisione che possono essere danneggiati.

Pulizia ordinaria

Pulire regolarmente la camera di raffreddamento del BeerTender utilizzando un panno umido con un detergente non aggressivo.

⚠ Attenzione! Non riempire completamente la camera di raffreddamento della macchina in quanto esso si danneggerà in modo definitivo. Non usare detergenti aggressivi aceto, acidi, solventi o benzine.

Il coperchio erogatore può essere rimosso.

Aprire ed estrarlo. Dopo aver smontato il coperchio pulirlo con acqua calda ed un detergente delicato.

⚠ Attenzione! Non utilizzare la lavastoviglie per pulire il coperchio erogatore perché potrebbe danneggiarsi e non risultare più lucido. Non usare detergenti aggressivi, aceto, acidi, solventi o benzine.

9 Manutenzione

Se la pompa, quando la macchina è in Stand By, funziona in modo irregolare o molto spesso è possibile che la valvola di tenuta sia sporca.
Il problema può essere risolto pulendo la valvola di tenuta o, in caso di forte sporco/danneggiamento, sostituendo la valvola con una nuova fornita in dotazione con la macchina.

⚠ Attenzione! Non pulire la valvola di tenuta con alcol.

Sicurezza Bimbi

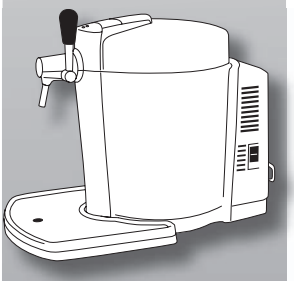
Per impedire che la macchina venga utilizzata dai bambini, è possibile rimuovere la manopola d'erogazione.

Per rimuovere la manopola assicurarsi che questa sia posizionata verticalmente e tirarla verso l'alto.

10 Informazioni di carattere giuridico

- Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Queste conoscenze e l'osservanza delle presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio.
- Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi al rivenditore locale o direttamente al centro servizi (tel. 0800 400 004).
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.
- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

11 Smaltimento



Rendere inutilizzabile gli apparecchi non più in uso:

- Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.
- È obbligatorio consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo per lo smaltimento dei componenti speciali utilizzati nella costruzione della macchina.

La "TEM - Module" o (cella di Peltier) deve essere smaltita secondo le norme vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

12 Guasti – cause – rimedi

Guasto	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende	Macchina non collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica.
La birra non viene erogata	La macchina è spenta	Accendere la macchina
	La birra nel BeerTender Keg è finita	Sostituire il BeerTender Keg con uno nuovo
	Non è presente un BeerTender Keg nell'apparecchio	Installare un BeerTender Keg all'interno del BeerTender
	La manopola del BeerTender Keg non è correttamente installata/posizionata	Installare/posizionare correttamente il rubinetto.
	La valvola di tenuta è assente o sporca	Pulire/sostituire la valvola di tenuta. Verificare se la valvola di tenuta è rimasta nel BeerTender Keg sostituito e nel caso inserirla nel suo alloggiamento
Il BeerTender produce troppa schiuma durante l'erogazione della birra (vedi anche capitolo 7 "Erogazione della birra"	Il BeerTender Keg non ha raggiunto la temperatura ottimale di funzionamento.	Raffreddare in modo appropriato il BeerTender Keg .
	Il BeerTender Keg è stato agitato.	Attendere 4 ore prima di poter erogare birra.
	La manopola del rubinetto è azionata lentamente	Portare la manopola in posizione orizzontale con un movimento deciso di 45°.
La pompa funziona molto frequentemente	Esce aria nella connessione tra la spinatrice ed il BeerTender Keg.	Aprire il coperchio e sollevare leggermente il BeerTender Keg. Sistemare nuovamente il BeerTender Keg e chiudere il coperchio.
		Aprire il coperchio e pulire la valvola di tenuta tra il BeerTender Keg ed il BeerTender
		Sostituire la valvola di tenuta con quella nuova fornita in dotazione.
L'erogazione della birra è troppo lenta	La pressione all'interno del BeerTender Keg è bassa	Attendere che la pompa smetta di funzionare; in questo modo il BeerTender Keg ha raggiunto la pressione ideale per il funzionamento.
	La manopola d'erogazione della birra non è aperta completamente (posizione a 45°)	Aprire completamente il rubinetto.
Nella camera di raffreddamento si forma ghiaccio	La spinatrice è stato installato in un locale umido	Installare la spinatrice in un locale asciutto
	Il locale nel quale è installata la spinatrice ha una temperatura inferiore ai 12°C.	Installare la spinatrice in un locale la cui temperatura sia superiore a 12°C.
	Il sistema di raffreddamento è difettoso.	Far riparare la spinatrice BeerTender da un centro d'assistenza autorizzato.
	È normale che sul retro della camera di raffreddamento (vicino alle viti) si possa creare un piccolo strato di ghiaccio.	
La spinatrice eroga birra calda (vedi anche capitolo 5 "Raffreddamento del Keg" e "Installazione della spinatrice BeerTender)	Il BeerTender Keg è stato per poco tempo nel frigorifero e non ha quindi raggiunto la temperatura ottimale.	Lasciare il BeerTender Keg nel frigorifero per circa 6-12 ore.
	Il BeerTender Keg è stato inserito caldo nel BeerTender.	Lasciare raffreddare il BeerTender Keg, nella spinatrice, per almeno 6-10 ore
Il coperchio della spinatrice non può essere chiuso	Il coperchio erogatore non è chiuso in modo corretto	Chiudere in modo adeguato il coperchio erogatore.
	Il rubinetto del BeerTender Keg non è stato correttamente installato.	Installare correttamente il rubinetto del BeerTender Keg .

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o nel caso in cui i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza BeerTender (tel. 0800 400 004).

1 General information 63
Guidelines to facilitate reading
Using these operating instructions

2 Technical specifications 64

3 Safety rules 65
Machine Components

4 Cautionary Notes 68
Using BeerTender
Using the BeerTender Keg

5 Getting BeerTender ready 70
Cooling the BeerTender Keg
Installing the BeerTender appliance
Connecting to the power supply

6 Using BeerTender 72
Inserting a BeerTender Keg
Control panel (Mod. A700 only)
Sound emitted by the BeerTender system

7 Dispensing beer 74
Preparing a glass
A prefect beer "Dutch method"
A prefect beer "British method"

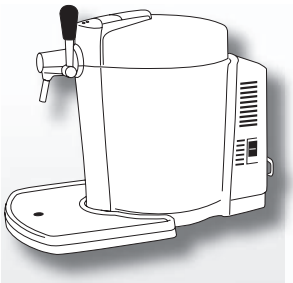
8 Cleaning 78
Cleaning after daily use
Cleaning after installation of a new BeerTender Keg
Routine cleaning

9 Maintenance 79
Children's safety

10 Information of a legal nature 80

11 Disposal 80

12 Troubleshooting 81



1 General information

The BeerTender appliance is designed to dispense cool beer from a special BeerTender Keg fitted inside the BeerTender appliance itself. This elegantly designed appliance has been engineered for domestic use and is not suitable for continuous professional use.

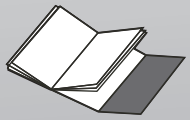
⚠ Warning. The manufacturer will accept no liability for damage caused as a result of:

- **Improper use and use for purposes other than those envisaged;**
- **Repairs not performed at authorized service centers;**
- **Tampering with the power cable;**
- **Tampering with any component of the BeerTender appliance;**
- **Use of spare parts and accessories other than those supplied by the manufacturer;**
- **Attempts to access internal parts of the appliance.**

The warranty will be invalidated in such cases.

Guidelines to facilitate reading

The warning triangle indicates instructions that are important for the user's safety.
Please keep scrupulously to these directions to ensure proper use and avoid serious injury!



Illustrations, parts of the appliance or control elements, etc. are indicated with numbers or letters; in this case you are referred to an illustration.
On the inside cover flap there are illustrations corresponding to the text; keep this page open while reading the operating instructions.

This symbol highlights information that is especially important for making the best use of the machine.

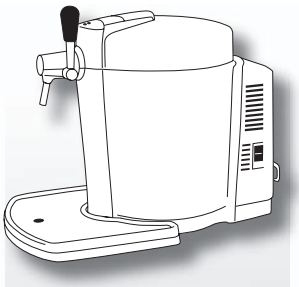
Using these operating instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to any other person who uses the appliance.

For further information or an explanation of problems dealt with only partially or not at all in these instructions, contact the service center by phoning 0800 400 004 or visit the website www.beertender.ch.

Saeco®
BeerTender®

2 Technical specifications



Rated voltage	See plate on rear of appliance
Rated power	See plate on rear of appliance
Power supply	See plate on rear of appliance
Insulation class	II
Cooling class	N
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	270 x 400 x 450
Weight	7 kg
Cable length	1.4 m
Beer container	BeerTender Keg
Control panel	Front
Operating conditions	With 80% R.H. min 12°C , max 30°C
Safety devices	Non-return valve on air circuit Pressure switch on air circuit Thermal protection of compressor

The manufacturer reserves the right to make constructive and engineering changes as warranted by technological advances.

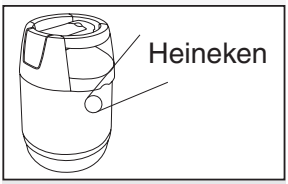
Appliance complying with European Directive 89/336/EEC (Legislative Decree 476 of 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

3 Safety rules

Never place powered components in contact with water: danger of short circuit!

Intended use

This appliance has been manufactured exclusively for dispensing beer in a domestic setting.
Only original BeerTender Kegs can be used with the appliance; it is forbidden to use any other commercially available beer containers.
Before using a BeerTender Keg, check the best before date shown on the BeerTender Keg label. Do not insert or use BeerTender Kegs after the date shown.
It is forbidden to use the appliance for purposes other than those specified above.
It is forbidden to introduce any materials other than BeerTender Kegs inside the appliance.
It is forbidden to make technical changes or use the appliance in any manner other than as directed, due to the risks involved!
The appliance may be used solely by adults in full possession of their mental and physical capacities.
It is forbidden to put any kind of empty or full glass on the BeerTender cover.



Power supply

Connect the appliance to a suitable electric socket.
Make sure the power supply matches the voltage shown on the appliance rating plate.

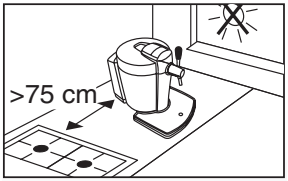
Power cable

Never use the beer dispenser if the power cable is faulty.
Have faulty cables and/or plugs immediately replaced by an authorized service center.
Do not lay the power cable round corners or on sharp edges or hot surfaces and protect it from oil.
Do not lift or pull the appliance by the cable.
Do not pull out the plug by tugging on the cable and do not touch it with wet hands or feet.
Do not allow the power cable to hang loosely from tables or shelves.

Protecting other people

Make sure that no children can play with the appliance.
Children are not aware of the danger associated with household appliances.
Do not leave the materials used to pack the appliance within children's reach.
To prevent children from using the appliance, you can remove the tap handle. To remove the handle, make sure that it is in an upright position and pull it upward.

Siting and maintenance



Install the appliance in an upright position in a safe place, where it cannot be overturned or injure anyone.
To ensure that the BeerTender system works correctly and efficiently, you are recommended to:

- Place it on a perfectly level surface;
- Choose a clean, well-lit area with an easily accessible electric socket;
- Keep the appliance at a minimum distance from the walls.
- Store the BeerTender Keg at room temperature or in the fridge.
- Make sure it is not exposed to direct sunlight.
- Avoid using the appliance in the open air.
- Avoid placing the BeerTender appliance on very hot surfaces or near open flames, as these may melt or damage the casing (as shown in the figure).

Cleaning

Before cleaning the appliance, it is essential to turn off the main switch and then pull the plug out of the socket.
Never immerse the appliance in water!
It is strictly forbidden to attempt to access internal parts of the appliance.

Storing the appliance

When the appliance is not to be used for a long period of time, put the main switch off and pull out the plug.
Store the appliance in a dry place out of children's reach.
Protect it from dust and dirt.

Repairs / Maintenance

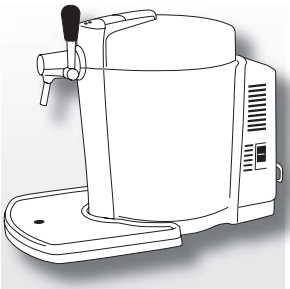
Should a breakdown, fault or suspected fault occur after the appliance has been accidentally dropped, immediately pull out the plug.
Never operate a faulty appliance.
All servicing and repairs must be carried out by an Authorized Service Center.
The manufacturer will not be liable for any injury or damage to persons and/or property caused by the appliance malfunctioning should repairs not be performed by an Authorized Service Center.

Fire prevention

In the event of a fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

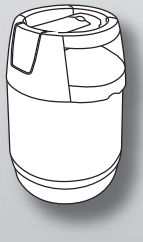
Machine Components

BeerTender



1. BeerTender dispensing system
2. Refrigerating chamber
3. Lid
4. Lid opening handle
5. Control panel
6. Tap cover
7. Dispensing spout
8. Beer tap handle
9. Drip grate
10. Drip tray
11. Main switch
12. Power cable with plug
13. Machine on LED **(model A700 only)**
14. Beer cooling LED **(model A700 only)**

BeerTender Keg



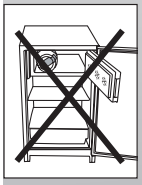
15. BeerTender Keg lid
16. Beer tube
17. BeerTender Keg tap
18. Temperature indicator

4 Cautionary Notes

Using BeerTender

To obtain draft beer of optimal quality you should keep two basic factors in mind, the temperature of the beer and hygienic conditions.

1. Chill the BeerTender Keg to prevent excess foam. Always use a chilled BeerTender keg. When the beer in the Keg reaches the optimal serving temperature, the (√) symbol on the temperature indicator will turn the same dark blue color asthe blue used on the temperature sticker. If a warm BeerTender Keg is used, too much foam will be created when you dispense the beer.
2. Always clean the BeerTender system after use. Beer is a natural product that can spoil. Therefore, you should always keep the appliance clean to maintain the quality of the beer dispensed and avoid unpleasant odors (see “Cleaning”). The dispensing spout should be cleaned before a new BeerTender Keg is installed and the drip tray and grate should be emptied after every use.



You should also follow these other rules when using the BeerTender system:

1. Do not attempt to chill a BeerTender Keg in your freezer. Just like glass bottles, a keg may burst when placed in the freezer. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer.
2. Use your BeerTender in a place where the temperature is between 12°C and 30°C. At colder temperatures the BeerTender system will freeze the beer, whereas at warmer temperatures the system will not be able to reach the ideal beer dispensing temperature. Store the BeerTender Keg at room temperature.

Warning! To avoid overheating, keep the BeerTender Keg out of direct sunlight.

3. Always hold the appliance by the bottom edge when lifting it.

Warning!: Do not use the handle or power cable to lift the appliance.

Using the BeerTender Keg

The BeerTender Keg features a patented system for storing and dispensing beer. The beer is contained in a sealed bag inside the BeerTender Keg; air is applied between the BeerTender Keg and sealed bag containing the beer. With this system you can dispense beer without adding carbon dioxide to the beer in the container. The advantage is beer of higher, long-lasting.

Important: Before installing a keg inside BeerTender, check the best before date shown on the side of thekeg. This date is a reliable indication if the keg has been stored at room temperature.

On the lid of every new BeerTender Keg there is a tear-off seal which guarantees quality and hygiene. The user can dispose of this seal.

The BeerTender Keg can be returned. You can make this procedure easier by securing the BeerTender Keg tap and tube back on the Keg after use. Dealers/retailers will not accept BeerTender Kegs with tubes and taps left loose.

Warning: Contents under pressure. Do not shake or drop. Do not expose to sunlight or temperatures above 30°C. Even when the keg is empty, do not force it open and do not burn it.

5 Getting BeerTender ready

For your own and others' safety, please keep scrupulously to the "Safety rules" described in chap.3.

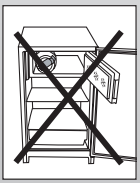
Cooling the BeerTender Keg

Remember always to use chilled BeerTender Kegs; the ideal beer temperature is between 6 and 8°C.
Using a warm BeerTender Keg will cause too much foam and the beer will have an altered taste.
The BeerTender Keg has a temperature indicator; when the beer has reached the right temperature, the (√) sign will appear dark blue.

There are two ways to chill the BeerTender Keg:

1. inside the BeerTender (see "Using BeerTender"). This will take 6 hours if the BeerTender Keg has been stored at a temperature of 20°C and 10 hours if it has been stored at 26°C;
2. in a refrigerator. This will take from 6 to 12 hours depending on the cooling capacity of your refrigerator.

Tip: we recommend that you always keep an extra BeerTender Keg in the refrigerator. That way you will always have a chilled keg available.



Warning! Do not attempt to chill the BeerTender Keg in a freezer. Just like glass bottles, a keg may burst when placed in the freezer. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer.

Installing the BeerTender appliance

The original packing is designed and made to protect the appliance. You are recommended to keep it for future transport.

Remove the BeerTender appliance from the packing container and place it on a dry, clean, level surface that is sufficiently large to accommodate it. The temperature of the room must be between 12°C and 30°C. Colder temperatures may cause the beer inside the keg to freeze.

Set the drip tray and grate in place at the front of the appliance. Make sure the drip tray is properly fitted and positioned.

Do not install the appliance near sources of heat or in places exposed to direct sunlight. The room temperature must not exceed 30°C

Note: keep in mind that during use the drip tray will have to be emptied and rinsed regularly. When the

BeerTender system is not being used, you can remove the drip tray and place it elsewhere to save space.

Warning! The drip tray must be positioned on a level surface and must not jut out from the surface it is resting on.

After installing the BeerTender appliance you must clean the dispensing spout; this is the only part of the appliance that will come into contact with the beer.

It is mandatory to wash the dispensing spout before using the appliance for the first time and at least every time a new keg is connected inside the BeerTender appliance. This part can also be washed in a dishwasher.

To clean the spout, remove it from its housing.

After washing the spout, screw it back into place.

Connecting to the power supply

Electricity can be dangerous! Therefore you must always scrupulously abide by the safety rules.

The appliance must be plugged into a suitable, properly installed electric socket.

The voltage of the appliance has been set in the factory.
Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the rating plate on the rear of the appliance.

Make sure the main switch on the right is set on “0” before connecting the appliance to the mains.

Insert the plug into a socket with the correct voltage and turn on the appliance by moving the main switch to “I”.

Warning! Do not switch off the BeerTender appliance when there is a BeerTender Keg inside it. The beer temperature would rise and the pressure would drop, causing the beer to lose its freshness.

6 Using BeerTender

Inserting a BeerTender Keg

⚠ **Note: BeerTender may only be used with BeerTender Kegs containing beer sold by Heineken.**

The appliance can only be used if it contains a BeerTender Keg and only if the main switch is set on “I”.

The appliance will immediately start cooling the inner chamber as soon as the main switch is moved to “I”.

You can open the BeerTender appliance by lifting the handle on the top. When the handle is released, pull it until it reaches a stop (1).

⚠ **Note: do not force the lid beyond the set opening position as this could damage it.**

When the lid is completely open, insert a BeerTender Keg as shown in the figure (2).

Remove the tear off lid on the top of the BeerTender Keg and dispose of it properly (3).

Note: if you wish to chill the keg inside the BeerTender appliance, close the lid and wait until the beer reaches the right temperature (6 – 8°C) before dispensing. This will take approximately 8 hours.

Open the tap cover by turning it counterclockwise.

Note: this cover can be removed for cleaning.

Beneath this cover is a tap which is connected to the BeerTender Keg by a slender tube; take the tap situated in the top part of the keg and fit it into place under the tap cover.

Note: when you remove the BeerTender Keg from the appliance, reposition the tube with the tap connected to it on the keg.

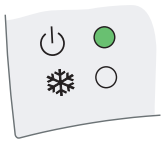
Close the tap cover by turning it clockwise.

Carefully close the lid of the appliance and push the handle downwards to secure it in place.

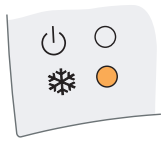
The pump will start up immediately in order to generate the right pressure for dispensing beer from the BeerTender Keg.

Control panel (Mod. A700 only)

Two LEDs on the top of the lid provide the most important indications:



Green ON LED: when it is lit, it means that the appliance is operating.



Orange beer-cooling LED: it remains lit while the appliance is cooling the beer contained in the BeerTender Keg; when the BeerTender Keg has reached the ideal temperature the LED switches off and the appliance goes into “Stand-by”.

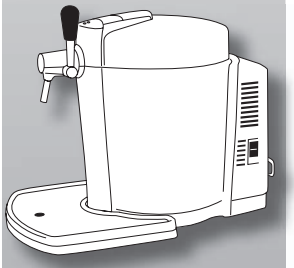
Sound emitted by the BeerTender system

Two functions of the BeerTender system produce sound: cooling and maintaining pressure.

Cooling

BeerTender features a cooling system which controls the temperature of the BeerTender Keg. There are two cooling modes:

1. Stand-by cooling, which is used in normal operating conditions. In this mode the cooling fan produces a barely audible noise;
2. Active cooling, which is triggered when the keg and cooling chamber temperatures are too high. As soon as the BeerTender Keg reaches the right temperature, the appliance will switch back into the stand-by mode.



Maintaining pressure

BeerTender is equipped with a pump which maintains the right pressure inside the BeerTender Keg both for dispensing beer and preserving its quality. The compressor will start up in three situations:

1. when you close the lid, with a keg inside: the pump will bring the pressure to the right level;
2. when you are dispensing beer: in this case the pump will start immediately (if there is no beer left in the BeerTender Keg), the pump will start after a delay or not at all;
3. when the appliance is on Stand-By: in order to maintain the quality of the beer, the BeerTender system keeps the pressure in the keg at the right level. If you dispense just a few glasses of beer, the pump will run on average 3 or 4 times a day.
4. When opening the lid of the BeerTender appliance, the air pressure built up in the BeerTender keg is released gradually. The keg will make a sizzling sound during some time.

7 Dispensing beer

Note: always check the best before date shown on the BeerTender Keg. Do not use the BeerTender Keg beyond this date.

Note: the beer must be dispensed into suitable containers; the dispensing function is started and stopped manually by the user.

Note: After you install a new keg in the BeerTender system, it is perfectly normal for the first glass of beer to fill up with too much foam. If this occurs, allow the glass to stand on the drip tray. As soon as the foam has settled, fill up the glass.

Note: if the tap handle is opened just slightly or slowly, a lot more foam will be generated. Several beers can be dispensed in sequence when the tap handle is open. The beer will flow out more slowly after the first glass has been filled.

Note: when the appliance is not used for two days or more, it is suggested to draw some beer in a separate glass; this beer can be poured into your glass to obtain a perfect foam (see "British method" page 76).

Preparing a glass

In order to obtain perfect draft beer, it is essential to start with a clean, cool glass.

Rinse the glass in cold water before dispensing beer (the colder the glass the better).

Tip: we recommend using your beer glasses for drinking beer alone. Some beverages, like milk, leave a small residue in the glass which will reduce the head on your beer.

A prefect beer "Dutch method"

Place a glass under the Beer Tender and tilt the glass of about 45° (see the photo).
Place the dispensing spout in touch with the glass.
Pull the handle forward with a quick movement to block it (45 degrees); draw the beer in the glass.

When the beer/the foam is at the top of the glass, place the glass in vertical position and fill it completely.
Then, close the tap with a quick movement.

Place the glass of beer on the drip tray and wait for the foam to settle.

Tip: in Holland the tradition is to smooth the head with a wet spatula. This will prolong the life of the head.

For best results, use glasses similar in shape to the ones shown in the photos.

An excellent draft beer has the following characteristics:
1. A head of about 2 fingers high;
2. A head evenly distributed around the wall of the glass and adhering to the surface of the beer;
3. A crystal clear color, with bubbles of carbon dioxide escaping from the sides and bottom of the glass;
4. a temperature of 6-8°C (in the glass).

Note: to prevent excessive foam from forming, always use a pre-chilled BeerTender Keg and a clean glass rinsed in cold water.

A prefect beer "British method"

Place a normal glass under the Beer Tender.

Pull the handle forward with a quick movement to block it (45 degrees); draw some beer in the glass.

Without closing the tap, place your favourite glass, in tilting position, beneath the beer which is being dispensed from the Beer Tender.

Set the glass upright and fill it; then close the tap quickly.

If you prefer, at the end you can fill the glass with the desired quantity of foam.
For this operation, you can use the beer left in the glass previously used.

You will have a perfect beer with the desired foam.

By this method, no doubt of success!

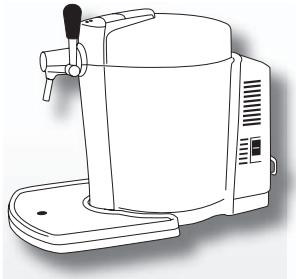
For best results, use glasses similar in shape to the ones shown in the photos.

An excellent draft beer has the following characteristics:

1. A head of about 2 fingers high;
2. A head evenly distributed around the wall of the glass and adhering to the surface of the beer;
3. A crystal clear color, with bubbles of carbon dioxide escaping from the sides and bottom of the glass;
4. a temperature of 6-8°C (in the glass).

Note: to prevent excessive foam from forming, always use a pre-chilled BeerTender Keg and a clean glass rinsed in cold water.

8 Cleaning



In addition to routine cleaning, the BeerTender appliance should be cleaned after daily use and when you install a new BeerTender Keg.

Warning! Do not dry the appliance and/or its components in a microwave and/or conventional oven.

Cleaning after daily use

The drip tray and grate should be cleaned after every use.

Remove the grate before emptying out the drip tray. The grate must be set back in place during normal use of BeerTender.

Note: You can wash the drip tray with warm water and a mild detergent. The drip tray is also dishwasher safe.

Warning! Never use aggressive agents such as vinegar, acids, solvents or gasoline.

Cleaning after installation of a new BeerTender Keg

When you install a new BeerTender Keg you must clean the dispensing spout. The spout is the only part of the appliance that comes into contact with the beer.

It is essential to wash the spout either normally by hand or in a dishwasher.

Note: the dispensing spout comprises plastic and metal parts that are permanently joined together and do not pose any problems of hygiene. Do not attempt to separate these parts.

The beer dispensing mechanism must be cleaned using a damp cloth and a mild detergent.

Note: use a piece of cotton to thoroughly clean all the parts.

Warning! Do not attempt to clean the mechanism using hard and/or sharp objects: it is a precision component and you will risk damaging it.

Routine cleaning

Clean the cooling chamber of the appliance on a regular basis using a damp cloth and mild detergent.

⚠ Warning! Do not fill the cooling chamber with water as this may result in permanent damage. Never use aggressive agents such as vinegar, acids, solvents or gasoline.

The tap cover can be removed.

Open the cover and remove it. Clean it with warm water and a mild detergent.

⚠ Warning! Do not wash the tap cover in a dishwasher, as it could be damaged and lose its shine. Never use aggressive agents such as vinegar, acids, solvents or gasoline.

9 Maintenance

If you notice that the pump is running irregularly or more often than usual in the Stand-By mode, the tightness valve may be dirty.
You can solve this problem by cleaning the valve or, if it is extremely dirty or damaged, by replacing it with a new one (supplied with the machine).

⚠ Warning! Do not clean the tightness valve with alcohol.

Children's safety

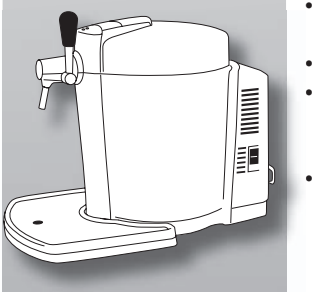
To prevent children from using the appliance, you can remove the tap handle.

To remove the handle, make sure it is in an upright position and pull it upwards.

10 Information of a legal nature

- These operating instructions contain the necessary information for the proper use and upkeep of the appliance.
- It is essential to read this information and comply with these instructions in order to use and maintain the appliance in complete safety.
- If you require further information or encounter particular problems you do not feel have been clearly explained in these operating instructions, please contact your local dealer or our service center (tel. 0800 400 004).
- Please note, moreover, that the contents of these operating instructions do not form part of a previous or already existing legal agreement or contract, hence they do not affect the terms of the latter.
- The manufacturer's obligations are based solely on the contract of sale, which also contains complete and exclusive terms pertaining to the warranty service provided.
- The warranty conditions as set forth in the contract are neither limited nor extended on the basis of the explanations herein.
- These operating instructions contain information protected by copyright.
- They may not be photocopied or translated into another language without the manufacturer's prior written consent.

11 Disposal



- Appliances that are no longer used should be rendered unusable.
- Unplug the appliance and cut the power cable.
- Appliances no longer in use must be taken to a suitable waste collection facility so that the special components contained in the appliance may be duly disposed of.
- The "TEM - Module" (or Peltier's cell) must be disposed of in accordance with the regulations currently in force in the user's country.

12 Troubleshooting

Problem	Possible causes	Remedies
The appliance does not turn on	The appliance is not connected to the mains power supply	Connect the appliance to the power supply
No beer is dispensed	The appliance is off	Switch the appliance on
	The BeerTender Keg is empty	Replace the keg with a new one
	There is no keg inside the appliance	Install a keg in the appliance
	The taphandle is not correctly installed/ positioned	Install/position the tap correctly.
	The tightness valve is absent or dirty	Clean/replace the valve. Check whether the valve has remained in the replaced keg; if it has, fit it into its proper place.
BeerTender produces too much foam when dispensing beer (see also chapter 7 “Dispensing Beer”)	The keg has not reached the right dispensing temperature.	Allow the keg to cool to the right temperature.
	The keg has been shaken.	Wait 4 hours before dispensing beer.
	The tap handle is being moved too slowly	Firmly pull the handle down and forward to an angle of 45°.
The pump runs very frequently	Air is leaking from the connection between the appliance and the keg.	Open the lid and lift the BeerTender Keg slightly. Set the keg back in place and close the lid.
		Open the lid and clean the tightness valve between the keg and the appliance
		Replace the valve with the new one supplied with the appliance.
Beer flows out too slowly	The pressure inside the BeerTender Keg is too low	Wait until the pump stops running; at this point the keg should have reached the right pressure.
	The tap handle is not open all the way (it should be positioned at 45°)	Open the tap completely.
Ice forms in the cooling chamber	The appliance has been installed in a humid environment	Move the appliance to a dry place
	The appliance has been installed in a place where the temperature falls below 12°C.	Move the appliance to a place where the temperature is above 12°C.
	A fault has occurred in the cooling system.	Have the appliance repaired by an authorized service center.
	It is normal for a small patch of ice to form on the rear of the cooling chamber (near the screws).	
BeerTender is dispensing warm beer (see also chapter 5 “Cooling the Keg” and “Installing BeerTender)	The keg has not been chilled for long enough in the refrigerator and is thus not at the right serving temperature.	Allow the keg to cool in the refrigerator for about 10-12 hours.
	A warm keg was installed in the -appli-ance.	Allow the BeerTender Keg to cool in the Beer-Tender appliance for at least 12 hours.
The lid of the appliance does not close	The tap cover has not been properly closed	Close the tap cover properly.
	The keg tap has not been correctly in-stalled.	Install the tap correctly.

Should you encounter any problems not mentioned in the above table, or if the suggested remedies cannot solve your problems, contact a BeerTender service center (tel. 0800 400 004).

NOTES

1 Allgemeines 3
Zum leichteren Lesen
Umgang mit dieser Gebrauchsanleitung

2 Technische Informationen 4

3 Sicherheitsbestimmungen 5
Die Bestandteile des BeerTender

4 Der richtige Umgang 8
Das BeerTender System
Der BeerTender Keg

5 Vorbereitung des BeerTender Zapfgerätes 10
Kühlen des BeerTender Kegs
Installation des BeerTender Zapfgerätes
Elektroanschluss

6 Bedienung des BeerTender 12
Einsetzen des BeerTender Kegs
Schalttafel (nur Mod. A700)
Die Geräusche am BeerTender Zapfgerät

7 Bierzapfen 14
Vorbereiten des Glases
Ein perfektes Bier nach der "holländischen Methode"
Ein perfektes Bier nach der "englischen Methode"

8 Reinigung 18
Reinigung nach alltäglichem Gebrauch
Reinigung beim Einsetzen eines neuen BeerTender Kegs
Regelmässige Reinigung

9 Wartung 19
Kindersicherung

10 Juristische Informationen 20

11 Entsorgung 20

12 Fehlerbehebung 21

NOTES